L'EDITORIALE

SORPRESE TRA AMICI

di
Angela Frenda

Chi ci segue lo sa: aspettiamo Natale per un anno intero. E quando arriva....Beh, ci divertiamo tantissimo. Perché è il numero di *Cook* dove tutto (o quasi) è concesso. Un numero speciale, dove ci piace dare ai nostri lettori la sensazione del regalo, del dono, della ricchezza di questo periodo. Ecco perché quando lo pensiamo ci sforziamo di immaginare cosa piacerebbe a noi. Un po' come facciamo di solito. E questa volta ci piaceva raccontarvi la nostra, di storia. E celebrare quello che speriamo davvero possa essere un Natale più sereno e felice di quelli appena trascorsi. Abbiamo immaginato dunque di creare un'atmosfera che possa virtualmente portarvi nelle nostre case. E invitarvi a pranzo da noi.... Ciascun componente della redazione di *Cook* ha deciso di raccontarvi la sua ricetta natalizia del cuore. Con la speranza che possiamo conoscerci un po' meglio ma anche che possiate farle vostre. Perché in fondo noi siamo, ci sentiamo, una grande famiglia. Anche con voi. E per questo ci piaceva aprirvi le porte. Così abbiamo chiesto ad **Alessandra Salaris** di immaginare e creare un salotto dove potevamo celebrare, anche se a distanza, il Natale di *Cook*. E a **Pal Hansen** di scattare delle foto che rendessero davvero l'idea della gioia e del divertimento che noi abbiamo vissuto in quella giornata un po' folle, mentre fuori diluviava. E a noi sembrava invece di essere davvero al pranzo di Natale. **Camilla Rolla** ha pensato invece a come vestirci, facendoci davvero sentire dei piccoli principini...Mentre **Benedetta Marchi**, la nostra super home economist, ha messo in pentola le nostre ricette consentendoci di avere una tavola speciale e super ricca, di cibi ma soprattutto di ricordi. Sempre poi nell'ottica di regalarvi qualcosa di speciale troverete all'interno di questo numero una super *Special Christmas Gift Guide*: pagine di consigli e suggerimenti su cosa comprare queste Feste. Dai libri di cucina (quelli, lo sapete, sono immancabili) agli oggetti, dai cibi più preziosi e particolari ai gadget, dalle bottiglie di spirit e vini ai tessuti. Tutto pensato per voi *Cookers*, dei quali oramai anno dopo anno cominciamo a conoscere stili e gusti. La cover di questo mese, come ogni Natale, è all'insegna dell'eccezionalità e del divertimento. A disegnarla per noi, stavolta, è stato **Antonio Colomboni**, che ha deciso di portarci in un mondo fantastico e coloratissimo. Un mondo fiabesco, come spesso è quello di questo periodo, in cui per fortuna riusciamo anche a ritornare bambini. Infine, poiché alla fine non ci piace mai tanto prenderci troppo sul serio, soprattutto a Natale, abbiamo chiesto a una food writer che amiamo moltissimo, **Sofia Fabiani**, *aka* Cucinare stanca, di creare per noi una sorta di vademecum di sopravvivenza per non esperti in cucina, in modo da sopravvivere a queste festività senza troppe ansie da prestazione. Così, è nato il manualetto pratico a prova anche di... incapacy. Divertitevi. E Buon Natale!

ALESSANDRA SALARIS

Milanese, studia architettura a Londra e si laurea al Politecnico di Milano. Ha fondato Studio Salaris, che si occupa di styling e interior design. Collabora con le maggiori riviste di settore

BENEDETTA MARCHI

Laureata in architettura, ha cominciato a lavorare come assistente fotografa a Milano. Nel 2019 ha fondato Blessed Brands, studio creativo che si occupa di foto, styling, food styling e creazione contenuti

SOFIA FABIANI

Classe 1988, romana, perito chimico ed ex pasticciera, è l'autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca dove condivide ricette e riflessioni mordaci sui fatti d'attualità. Il suo primo libro, *Cucinare stanca*, è uscito due mesi fa per Giunti

PAL HANSEN

Nato in Norvegia da mamma inglese, viaggia fin da piccolo a ogni latitudine: Cuba, Stati Uniti, Inghilterra dove oggi vive insieme alla famiglia. Ritrattista con la passione per i reportage, è tra i fotografi internazionali più premiati al mondo

CAMILLA ROLLA

Fashion stylist nata a Milano, è laureata in scienze della comunicazione e dello spettacolo. Eclettica e appassionata, inizia la sua carriera come giornalista. Oggi lavora come consulente d'immagine per le migliori riviste di settore

ANTONIO COLOMBONI

Illustratore e art director marchigiano, classe 1983, è laureato allo IUAV di San Marino. Oggi vive e lavora a Milano. Collabora, tra gli altri, con *ToiletPaper Magazine*

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

DICEMBRE 2021
ANNO 4 - NUMERO 11

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenza Martini (grafico)

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto grafico a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

L'EDITORIALE

19 GENNAIO

16 febbraio
16 marzo
20 aprile
25 maggio
22 giugno
13 luglio
21 settembre
19 ottobre
16 novembre
7 dicembre

L'ELENCO DELLE RICETTE

FOTO DI STEFANIA GIORGI

Dal Metheglin di William Shakespeare al Whisky sour con l'aggiunta di Angostura preferito da Mark Twain (anche prima di colazione): le 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i protagonisti della letteratura. Perché le miscele che amiamo sono molto più di quello che sembrano

IMPARARE (A BERE) DAGLI SCRITTORI

di **Marco Cremonesi**

«Bevvi un altro paio di Martini. Non avevo mai assaggiato niente di così fresco e pulito. Mi fecero sentire una persona civile». Ernest Hemingway lo ha scritto, una volta per tutte, in *Addio alle armi*: un cocktail ha a che fare con la civiltà. Quelli di cui parlava lui furono preparati al Grand Hotel des Iles Borromées, luogo enormemente civile. Ma anche ciò che preparano a tutti noi, non Hemingway e non a Stresa, sono (quasi sempre) della stessa natura: un fatto di civiltà. È scontato considerare la cucina come una parte della nostra cultura. Per il vino e i suoi terroir vale lo stesso. Eppure sui cocktail restiamo, di gran lunga, più noncuranti. È per questo che bisogna leggere avidamente *Bere come un vero scrittore* (Il Saggiatore), a cura di Margaret Kaplan e tradotto da Camilla Pieretti. Perché «le 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura» certificano, nelle parole di molti dei geni più rappresentativi dell'Occidente, proprio quel che sospettavamo: le miscele che amiamo bere sono molto più di quel che sembra. Molto più del voyeurismo e del riduzionismo sulla dimensione «maledetta» o patologica che unisce Poe a Baudelaire, o Scott Fitzgerald a Bukowski. Il libro è un ricettario di piacevolissima lettura che inizia alla lontana. Parte con il Metheglin di William Shakespeare, la versione speziata dell'idromele, la più antica delle bevande alcoliche: lo bevevano egizi e vichinghi, greci e celti, slavi e persino noi, prima di dedicarci al vino con convinzione. Se infatti continuiamo a parlare di luna di miele non è per la dolcezza del momento. Il fatto è che ai giovani sposi si regalava idromele in scorta sufficiente a un mese lunare: niente di meglio per corroborare dalle fatiche di mettere al mondo degli eredi. Non sappiamo se personalmente Jane Austen apprezzasse il Negus, qualcosa di molto simile al nostro vin brulé. Di certo ne parla nei «Watson» e in «Mansfiedl Park». A differenza del vino bollente e aromatizzato che da noi si beve dall'epoca di Apicio (era il «Conditum paradoxum»), quello che piaceva a Mr. Darcy e alle sue «graziose» era a base di Porto. Un po' più tardi, il grande Charles Dickens rimase incantato dai drink che scoprì durante i suoi viaggi negli Stati Uniti. Ma a sua volta stupì gli indigeni con la miscela di brandy e bollicine che oggi - con l'aggiunta d'un goccio di Angostura - chiamiamo Champagne cocktail. Secondo Alice Toklas, Gustave Flaubert andava pazzo per una mistura di sidro, calvados e brandy all'albicocca, mentre i suoi contemporanei Baudelaire, Rimbaud, Verlaine ci andavano molto più pesanti: all'iper alcolico assenzio aggiungevano dosi indulgenti di laudano, oppio macerato nell'alcol. E come gli piaceva: basta leggerne le descrizioni. Da buon irlandese, James Joyce all'alcol era devoto ma lo reggeva poco e male. Sua moglie s'infuriava e più di una volta fu coinvolto in risse da taverna. Gli piaceva il vino, ma anche, e ci mancherebbe, la Guinness. Curiosamente, il libro di Margaret Kaplan gli attribuisce come drink l'Irish coffee, anche se per la tradizione più diffusa, il caffè corretto all'irlandese è nato nel 1942, un anno dopo la morte di Joyce. Certo è invece che Mark Twain bevesse una sorta di Whisky sour con l'aggiunta di Angostura: «A Londra — scrive alla moglie — ho preso l'abitudine di bere un calice di quello che viene chiamato cock-tail prima di colazione, prima di cena e appena prima di coricarmi». Il libro ricorda, e fa bene, i crocevia culturali (ma anche di potere, come il Cover club di Philadelphia) che furono culla di movimenti politici e avanguardie storiche: la Closerie des Lilas di Montparnasse accolse a ondate successive e per un intero secolo frequentatori che vanno da Baudelaire a Cezanne, da Apollinaire a Jarry fino a diventare il quartier generale del solito Hemingway, Picasso, Breton. Kaplan riporta in vita anche l'Algonquin, il «circolo vizioso» di Dorothy Parker e di altri arguti intelletti che ci ha lasciato il cocktail con lo stesso nome e il Vesuvio café di San Francisco, oggi meta di pellegrinaggi turistico-nostalgici, ieri culla della beat generation, un passo a fianco dalla libreria City lights di Lawrence Ferlinghetti. D'altronde, chiunque apra un bar vorrebbe avere Jack Kerouac come cliente. Ma il ricettario si spinge fino agli anni nostri, allargando lo sguardo su personalità talvolta meno letterarie ma altrettanto ben incastonate nello spirito del tempo: dallo chef-scrittore Anthony Bourdain, pazzo per il Negroni, all'autrice di Sex and the city, Candace Bushnell, che beve, manco a dirsi, il Cosmopolitan. Se poi tanta cultura e tanto alcol vi portasse a qualche eccesso, nessun problema: il libro si conclude con i rimedi post sbornia di alcuni dei protagonisti dell'opera.

L'Algonquin era il «circolo vizioso» di Dorothy Parker

IL LIBRO

Bere come un vero scrittore, a cura di Margaret Kaplan, il Saggiatore, 296 pagine, 14,90 euro

TRE COSE DA SAPERE

1

Di Copenaghen, classe 1977, René Redzepi ha aperto il «Noma» nel 2003: il nome significa «Nordisk mad», cibo nordico. È stato il primo chef scandinavo a cucinare ingredienti nativi

2

Nel 2018, dopo due pop up in Messico e Australia, ha inaugurato la nuova sede del «Noma», una «fattoria urbana» che sorge in un ex cantiere di mine navali

3

Quest'anno ha preso la terza stella Michelin (ne aveva due dal 2007) ed è salito per la quinta volta sul primo gradino del podio nella classifica dei «World's 50 Best Restaurants»

RENÉ REDZEPI

Nel 2018 voleva dire addio alla cucina: «La morte di mio padre mi ha devastato, stavo per mollare». Ha ritrovato la forza camminando per tre settimane. Oggi lo chef numero uno al mondo, tre stelle Michelin, pensa a un nuovo «Noma», che sarà una «fabbrica di natura»

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Stefania Giorgi, producer Gabriele Principato

Se ripensa alla concitazione di quel 15 febbraio 2018, quando il «Noma 2.0» ha aperto con un giorno di ritardo perché la cucina non era arrivata in tempo, la stampa internazionale fremeva e le prenotazioni straripavano, gli vengono le lacrime: «Due mesi prima era morto mio padre. Aveva il cancro da anni, ma in poche settimane si era aggravato. Ricordo che è mancato di domenica, alle 11. Alle 16 avevo un meeting per impostare il nuovo menu: è stato terribile». In quei giorni frenetici lo sguardo vigile dei gastro-critici teneva sotto stretta osservazione lo chef danese René Redzepi, classe 1977, guru del foraging e della «nuova cucina nordica»: la chiusura del vecchio ristorante, inaugurato a Copenaghen nel 2003 e già per quattro volte primo al mondo nella classifica dei «World's 50 Best Restaurants», era stata molto discussa. I pop up in Messico e in Australia avevano raggiunto numeri da

IL PERSONAGGIO

2

3

4

5

6

2 La brigata del «Noma» durante la pausa pranzo, attorno alle 15.30: il servizio inizia alle 17 **3** Rebecca Raben, sous chef americana **4** Un dettaglio della città di Copenaghen **5** Le lanterne che illuminano il sentiero di ingresso al ristorante **6** Un momento della preparazione nella cucina di servizio, a vista sulla sala **7** Uno dei canali nel centro di Copenaghen **8** Uno dei piatti del menu degustazione

record. Il suo «Manifesto», scritto nel 2004 con l'ex socio Claus Meyer per invitare la Scandinavia a non imitare la gastronomia francese ma a concentrarsi sugli ingredienti nativi aveva ispirato un movimento globale di rivincita delle cucine locali, dal Sudafrica al Perù. Eppure proprio in quei mesi di ripartenza e grandi aspettative Redzepi ha pensato, per la prima volta nella sua vita, di dire addio alla cucina: «Perdere mio padre è stata la cosa peggiore che mi sia capitata. Mi pesava tutto, ho seriamente valutato di mollare», dice con gli occhi ancora lucidi. Ali-Rami Redzepi, albanese musulmano, si era trasferito in Danimarca nel 1972, a 23 anni, in cerca di fortuna: aveva fatto il lavapiatti, il tassista, l'addetto alle pulizie. «Una vita di doppi turni — l'aveva definita il figlio nel messaggio di commiato sui social —. Ogni successo che ho avuto lo posso collegare a un suo sacrificio». Il ricordo fa ancora male: «Mi manca sempre. La verità è che puoi leggere tutti i libri che vuoi, parlare con tutte le persone che vuoi, ma quel sentimento lo capisci solo quando lo provi. Se lo tieni dentro, se non piangi, se non lo attraversi, cresce. Sono arrivato alla primavera del 2018 completamente scarico. Allora ho fatto quello che faccio sempre quando ho bisogno di ritrovare la mia stabilità: camminare. In Giappone, sull'isola di Shikoku, per tre settimane io e il mio migliore amico abbiamo percorso l'antico sentiero degli 88 templi. È stata un'esperienza incredibile: nessuno parla la tua lingua, sei concentrato sulla fatica. Al rientro ero sempre ferito, ma deciso ad andare avanti con il mio lavoro. Da allora, quando un ragazzo del team ha un lutto in famiglia, io gli lascio almeno un mese di congedo: lavorare non aiuta in quei momenti». Quasi quattro anni dopo, con una pandemia di mezzo e perdite per oltre un milione di euro, il «Noma» è tornato sulla vetta della ristorazione

Sto con Nadine da 16 anni, ma è un lavoro: ci prendiamo tempo per cenare, le compro fiori

7

BACCA DI ROSA CANINA RIPIENA DI PASTA DI PRUGNE E RIBES ROSSO

Una bacca di rosa canina ripiena di una pasta di prugne Mirabelle e ribes rosso. In questo piatto si ritrova tutta la filosofia della cucina di Renè Rezdzepi e il fascino del *foraging*, rilanciato dallo chef danese e nuova fonte di ispirazione per la cucina moderna. Un'arte antica, che parte dalla minuziosa ricerca di erbe selvatiche, frutti, bacche e fiori cresciuti spontaneamente e poi raccolti, interpretati e valorizzati nei piatti. Recupero di saperi antichi, nuova prospettiva o, per qualcuno, moda, resta però la forza dei sapori della cucina *new nordic*. Altra particolarità di questa ricetta è l'uso della pasta Mirabelle, composta da succo di prugne dell'omonima varietà, miele del giardino del «Noma» e kuzu, una pianta selvatica rampicante originaria del Giappone. Dentro la bacca semi-secca Redzepi mette anche una pasta e cubetti di mele cotogne nipponiche e semi di coriandolo. Poi, prima di essere servita, la preparazione viene spennellata con olio di rose e olio di peperoncino di varietà Morita, ossia dei peperoni jalapeno rossi affumicati.

8

mondiale: primo, per la quinta volta, nella classifica dei 50 Best e premiato con la terza stella Michelin, secondo molti assegnata in ritardo. «Per anni sono stato sconvolto all'idea che non arrivasse — ammette Redzepi —. Anche perché da quando abbiamo preso la seconda, nel 2007, c'era sempre uno chef importante che mi telefonava e mi diceva: "Amico, è l'anno giusto, fidati". Poi non succedeva mai. Ora che ce l'abbiamo, 18 anni dopo l'apertura, è un riconoscimento fantastico. Ma...». Ma? «Dunque, premetto che bisogna essere felici quando succede qualcosa di importante, essere vivi significa questo. Prendiamo i calciatori, che festeggiano ogni gol come se avessero vinto il campionato: è giusto, noi chef spesso non celebriamo abbastanza. Ma non sono né le tre stelle Michelin né il primo posto ai 50 Best l'obiettivo finale di questo ristorante». Qual è, allora? «Si immagini uno scalatore: questi premi rappresentano l'Everest, però al mondo esistono anche altre montagne. Risultati del genere ci spronano, ma io ho un'idea diversa su cosa voglio che sia questo posto». Pausa. Parlare del futuro del «Noma» significa per Redzepi parlare del suo percorso di chef e di uomo. «Il lungo viaggio», come lo chiama lui. E mentre racconta si percepisce una dote: concepire, e «abitare», i paradossi. Un po' come quando lo vedi passeggiare in cortile sgranocchiando una mela, nel perfetto ruolo del cuoco «sostenibile» che abbiamo tutti in mente, quello che arriva al lavoro in bici ogni giorno e che indossa gli stivaloni di gomma per raccogliere le erbe spontanee. Invece dopo 15 minuti sta ingurgitando fette di grasso di cinghiale crudo insieme a manciate di M&M's mentre parla in cucina con i suoi ragazzi. E ti confessa che lui il foraging non lo fa più: «Ogni tanto, per hobby, ma adesso abbiamo un team dedicato». La stessa «sostenibilità» gli sembra un concetto ambivalente: «Io la ricerco al ristorante — anche quando serve cervello di anatra, ragù di parti intime di renna e brodo di orso, piatti in carta nel menu invernale Game&Forest: si tratta di animali abbattuti per evitare il sovrappopolamento, *ndr* —. Però magari mi comporto male in altre situazioni. È facile esprimere opinioni corrette, poi quando si è davanti alla scelta "compro il pollo bio o no" e il pollo bio costa sette volte di più, ecco che si pensa "ma sì, è solo un pollo". Facciamo tutti così. Le cose cambieranno davvero solo quando ci saranno incentivi seri per le produzioni sostenibili, perciò la cosa giusta costerà meno di quella sbagliata. E quando, non so, scenderanno fiocchi di neve grandi come auto, e allora i governi chiuderanno le fabbriche e stravolgeranno il sistema produttivo. Credo che per i veri cambiamenti serva uno choc, altrimenti nessuno è disposto a sacrificarsi». Del resto non è la sua generazione quella davvero in ansia per le sorti del Pianeta: «Io da padre di tre figlie ho le paure normali di un genitore: che frequentino le persone sbagliate, che si droghino. Invece la mia primogenita Arwen, quasi 14 anni, vede il mondo in modo molto più buio di come lo vediamo io e sua madre Nadine. Legge di ambiente, insieme ai suoi amici si chiede come sarà la Terra tra 30 anni: io e mia moglie siamo dispiaciuti, cerchiamo di consolarla. La incitiamo a unirsi alle proteste dei ragazzi della sua età. Ma è difficile essere giovani oggi». Quando lo era lui, niente lo appassionava: «In prima superiore mi volevano cacciare, ero sempre in ritardo e non studiavo. Allora mi hanno spostato alla scuola alberghiera, ed è cambiato tutto. Arrivavo in anticipo, leggevo i libri sugli chef. Mi sono sentito ispirato. Da lì in poi non c'è mai stato un momento in cui ho deciso che avrei voluto costruire tutto questo, è semplicemente successo. Perché sono una persona che se resta ferma si annoia, devo trovare sempre nuove energie e imparare». Per questo legge tre libri insieme: «Prima di

9

Uno gnocco ripieno di erbe, farcito e fritto nel brodo d'orso. Al «Noma» di Renè Redzepi questa preparazione viene servita insieme ad un sottile wafer di pelle d'anatra lavorata in maniera tale che risulti croccante. A fianco, un cucchiaino con una riduzione di caramello d'orso da assaporare in purezza, fra un boccone e l'altro. Questo è uno dei piatti in carta nel menu invernale Game&Forest. Viene realizzato usando orsi scandinavi abbattuti per evitare il sovrappopolamento, così come avviene in altre parti d'Europa. Un'esigenza che, unita a tradizioni antiche, rende l'utilizzo in cucina della carne di questo animale selvatico comune in molte parti del mondo. E non solo nel *fine dining.* In Oriente, soprattutto in Cina, è l'ingrediente principale di una zuppa storica. In Europa, una vera prelibatezza fra gli amanti della carne d'orso è reputata la zampa cotta nel grasso d'oca. Questa carne, però, viene usata in prevalenza per preparazioni simili al goulash, perché le marinature aiutano ad eliminare le note più forti. Del resto il sapore dell'orso è molto forte, più intenso di quello della selvaggina. Dalla Slovenia alla Finlandia, passando per la Romania, è lunga la lista dei Paesi europei dove è possibile e legale mangiare questo animale. Fino a qualche anno fa era consentito anche l'Italia, dove non è più possibile perché adesso l'orso è ritenuto una specie in via d'estinzione. Dove è possibile portarlo in tavola, le carni passano attraverso rigorosi controlli veterinari prima di essere vendute, così da garantire la sicurezza dei consumatori.

10 La preparazione dell'ingresso del «Noma» per il servizio della sera

dormire le poesie del premio Nobel svedese Tomas Tranströmer». Poi *The art of gathering* di Priya Parker, un saggio su come la maggior parte dei nostri incontri sociali siano improduttivi. E *Winners take all* di Anand Giridharadas, bestseller del *New York Times* sulle storture del capitalismo. «Leggo anche molti libri alle mie figlie, non necessariamente per bambini. Ormai però mi ascoltano solo Genta, 10 anni, e Ro, 7. Arwen sta nella sua camera a parlare con gli amici. Sono anche bravo a inventare delle storie per loro, e una cosa che ci piace fare insieme è pattinare sul ghiaccio». La routine quotidiana di Redzepi è frutto di un lungo affinamento: «Ci ho lavorato tanto, adesso ho più o meno trovato un equilibrio tra la mia voglia di stimoli e la necessità di riposo. Più o meno». Ogni giorno fa attività fisica: camminate, sport con il trainer che tiene lezioni anche per la brigata oppure yoga. «In più i manager hanno a disposizione un corso di meditazione base. Io da anni ne seguo uno avanzato, il Neidan, una disciplina cinese». Poi c'è la regola del cellulare: «Leggo le mail, posto e guardo i social solo qui al ristorante. A casa spengo tutto». La coppia? «Sto con Nadine da 16 anni, ma è un lavoro: ci prendiamo del tempo per andare a cena, ogni tanto le compro dei fiori. Coltiviamo il nostro rapporto, perché da una relazione tiri fuori l'energia che ci metti dentro». Della moglie, arrivata al «Noma» 19enne come cameriera quando Redzepi aveva 26 anni, si è innamorato subito: «Era bellissima, e tanto così più alta di me», sorride. La sua vita di oggi, più ordinata, si riflette sul ristorante: aperto dal martedì al sabato per dare ai ragazzi (79, da 27 Paesi diversi, per 75 coperti) due giorni di riposo, con un turno massimo di 12 ore: «Un tempo nel fine dining si lavorava 80, 100 ore a settimana, adesso 60. È ancora tanto, possiamo migliorare». Dopo anni di terapia e

11

12

13

coaching ha anche capito come dividere i ruoli in modo da non essere più lo chef urlante che è stato per anni: «Quando ho aperto il mio ristorante sono diventato quello che detestavo: il cuoco perennemente arrabbiato. Mi sono a lungo odiato, non mi riconoscevo. Ho ancora incubi per certi incidenti con lo staff: mi è capitato di chiamare queste persone e di scusarmi. Poi ho iniziato a tenere un diario per capire cosa mi indisponeva. Ed era la gestione degli imprevisti quotidiani. Oggi, quindi, ognuno ha una responsabilità circoscritta: Kenneth Foong è head chef, segue solo il servizio, Mette Soberg è a capo della test kitchen, e via così. Io ormai faccio il talent scout, capisco in cosa le persone sono brave e le metto a fare quello». Anche gli spazi del ristorante, che sorge in un ex cantiere di mine della marina militare e non ha più l'insegna — «Forse se l'è portata via un ospite», ci dicono — sono rigidamente divisi in base alla funzione.

BARBABIETOLE DORATE CON MELE E PRUGNE SOTT'ACETO

Barbabietole dorate con mele cotogne e prugne sott'aceto. Al «Noma» preparano questo piatto usando le barbabietole gialle, che vengono arrostite con olio di alghe, sbucciate e condite con olio di rose e timo limone. Servito con prugne lattofermentate semisecche e un fudge vegetale a base di succo di cetriolo, burro e olio di vinaccioli. Un'esplosione di gusto che sintetizza la ricerca e la sperimentazione incessante del team dello chef René Redzepi. Alla base di questo piatto ci sono gli studi svolti nei laboratori del ristorante danese sui fermentati e sulla frutta e la verdura lattofermentate. Un procedimento antichissimo, ripreso e in parte reinterpretato, che permette di conservare erbe e vegetali per lunghissimi periodi dopo il raccolto. «La fermentazione non conosce confini. Appartiene alla tradizione culinaria danese quanto a quella italiana o giapponese o cinese», ha affermato Renè Redzepi nell'introduzione del suo libro *Noma, la guida alla fermentazione*, scritto insieme a David Zilber e pubblicato da Giunti Editore. «Senza fermentazione non esisterebbero il kimchi, il soffice pane lievitato, il Parmigiano, il vino, la birra e i liquori. Non esisterebbero le aringhe marinate o il pane di segale. Senza fermentazione, non ci sarebbe il "Noma"».

14

9 Uno dei piatti del menu degustazione da 19 portate **11** Le pelli che si trovano sulle sedie degli ospiti **12** Il colpo d'occhio sulla sala, con il collage di ingredienti stagionali usati nel menu **13** Lo chef René Redzepi **14** Uno dei piatti del menu «Game&Forest» (selvaggina e foresta)

Il Covid? «Mi preoccupa ancora. Per recuperare i danni abbiamo alzato i prezzi (il menu da 19 portate costa 376 euro a persona bevande escluse, *ndr*), vendiamo i nostri garum e i burger del "Popl". Ci vorranno più di cinque anni». Nel frattempo nella sua testa sta già prendendo forma il «Noma» del futuro: «Vorrei restituire quello che abbiamo preso con il foraging trasformando il ristorante in una "fabbrica di natura". Potremmo costruire, che so, un lago per le rane o un santuario per le farfalle, ovunque nel mondo. Ho già messo gli occhi su alcuni terreni in Messico... L'idea è che le persone vengano qui e assaggino gli ingredienti prodotti da noi. Ma servono soldi, al momento è solo un progetto su carta». Lo scopo è lasciare un segno? «No, nessuno si ricorderà di me tra 50 o 70 anni. Lo faccio per avere energia positiva nella mia vita. È lo stesso motivo per cui non ho mollato».

IL MENU DI «COOK»

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

IL NOSTRO NATALE

Un pranzo speciale, fatto di sei ricette e sei storie, scelte per raccontarvi qualcosa di noi. Ci siamo messi in gioco e nel realizzare questo servizio abbiamo anche vissuto un'occasione importante per tornare a colmare quella distanza, necessaria ma dolorosa, degli ultimi mesi. E recuperare attorno alla tavola delle Feste, con cibi e gesti quotidiani resi per una volta eccezionali, il piacere di sognare un mondo migliore. Fatto, come spiega la scrittrice Jeanette Winterson, di riti positivi. E ottimismo

di **Angela Frenda**, foto di Pal Hansen
food styling Blessed Brands, prop styling Studio Salaris,
fashion styling Camilla Rolla

«Abbiamo aspettato tutto l'anno che apparisse il giorno in cui avremmo potuto stare insieme in armonia. E vivere per sempre in un mondo dove siamo liberi». Bryan Adams l'ha detto, e cantato, meglio di me in Christmas Time. Ed è esattamente così. Questo Natale lo abbiamo atteso spasmodicamente. E alla fine invece sta per arrivare. E ne siamo quasi frastornati. Per festeggiarlo, abbiamo deciso di festeggiarci. E raccontarci a voi lettori. Mettendo nero su bianco le nostre ricette del cuore. Sei ricette sei, una per ciascuno di noi. E sei racconti. Nei quali proviamo anche a svelarvi chi si nasconde, ogni mese, dietro queste pagine. È stato anche per noi un modo di divertirci e celebrare il nostro gruppo di lavoro. Vestirci eleganti, addobbare la tavola con oggetti preziosi e piatti degni di un banchetto dickensiano, e poi lasciarci andare a risate e scherzi davanti all'obiettivo sapiente di Pal Hansen, è stato liberatorio. Quasi un rito di passaggio dal buio e dal grigio dei mesi trascorsi, a una luce che si spera sempre più forte. Un modo per colmare quella distanza che necessariamente abbiamo dovuto interporre, spesso, tra di noi. Accontentandoci di chat, riunioni online, telefonate lunghe e a tratti chilometriche. Ecco, stare vicini per questo servizio ci è sembrato il modo migliore per andare oltre. E tornare a pensare che una vita normale potrà piano piano esistere di nuovo. Ovviamente, a fare da protagonisti, non siamo noi ma i piatti che abbiamo pensato di raccontarvi. Ricette che affondano nel nostro passato, nelle nostre famiglie, nelle nostre origini. Ma quali sono i caratteri di un cibo per la festa? Quelli di un alimento giornaliero che, come ha spiegato bene Massimo Montanari, viene però sublimato in questi giorni speciali. L'esempio più chiaro, forse, è quello del panettone, che vuol dire un grande pane a cui si aggiungono però degli ingredienti speciali: zucchero, uvetta, canditi e burro. Per sognare anche attraverso la quotidianità. Perché è questo lo scopo profondo del Natale. Lo ha spiegato bene Jeanette Winterson, meglio conosciuta per il suo romanzo autobiografico *Le arance non sono l'unico frutto*. Figlia adottiva di missionari pentecostali, sua madre (spesso indicata, in modo piuttosto agghiacciante, come «Mrs. Winterson») era una depressa timorata di Dio che credeva che la felicità sarebbe arrivata a lei solo in un mondo post-Armageddon. Puniva regolarmente Jeanette chiudendola fuori durante la notte o persino nel pozzo del carbone di famiglia. E quando Jeanette si innamorò di un'altra ragazza all'età di 16 anni la cacciò di casa a calci. Eppure, nonostante l'infanzia per nulla idilliaca, gli appassionati della Winterson sanno che la sua visione del mondo è stata sempre generosa e ottimista. Perché imparò a sopravvivere, usando la sua immaginazione. Per superare quei giorni e quelle notti rinchiusa al freddo e nell'oscurità, ha inventato storie, fuggendo in mondi fiabeschi dove le principesse sono sempre liberate, i tesori sempre trovati, e la gentilezza e la speranza si qualificano come poteri magici alla portata di tutti. Tutto questo è confluito nel suo ultimo libro, *I giorni di Natale: 12 storie e 12 feste per 12 giorni*. Il Natale, la stagione dei miracoli divini, era l'unico periodo dell'anno in cui la signora Winterson sembrava essere sinceramente felice, un fatto che non era ovviamente sfuggito a sua figlia. È per questo che Jeanette Winterson venera il Natale, perché scrive in modo così incisivo sui rituali sacri — con gli amici, con il cibo, con la cucina — che circondano i suoi Natali da adulti. E perché, ogni dicembre degli ultimi anni, si è seduta a scrivere una storia sul Natale. Per continuare stare meglio. E immaginare, come noi, la possibilità di un mondo migliore.

Chi siamo
Da sinistra, Gabriele Principato, Alessandra Dal Monte, Angela Frenda, Chiara Amati, Isabella Fantigrossi e Wladimir Calvisi
Location: Ginori 1735 - Milano Flagship, piazza San Marco 3. Abiti: Giorgio Armani e Emporio Armani. Candele: Coin Casa. Fiori: Coral Flowers Shop. Piatti, brocche, bicchieri e posate: Ginori 1735. Tessuti: Rubelli e Society Limonta

IL MENU DI «COOK»

4 PERSONE

120 MINUTI

BRODO, TAGLIATELLINE E FEGATINI DI POLLO

di **Alessandra Dal Monte**

Per il brodo: **1** cipolla grande, **2** carote, **1** gambo di sedano grosso, **mezzo** cappone, **500 g** di manzo (meglio se come taglio si sceglie il cappello del prete), **1** osso di bovino, **1** costa di manzo, acqua fredda, **200 g** di tagliatelline sottili all'uovo, **q.b.** Parmigiano Reggiano.
Per i fegatini di pollo: interiora di pollo, olio evo, **1** cipolla piccola, sale e pepe

Le tagliatelline in brodo da mangiare rigorosamente con forchetta e cucchiaio — si arrotolano sui rebbi, a mo' di spaghetti, usando il cucchiaio come base d'appoggio — sono da sempre, a casa mia, il primo piatto del pranzo di Natale. In realtà a Lonigo (Vicenza), dove sono cresciuta, sono il primo piatto di qualsiasi pranzo della domenica da novembre a marzo, ma con alcune differenze che connotano questa particolare ricetta come festiva. La prima: solo a Natale si usa la carne di cappone. Saporita e grassa, aumenta di intensità il sapore del liquido. La seconda: solo a Natale si servono i fegatini di pollo, a parte. Io per esempio non abbondo, ma altri membri della famiglia (mio fratello Alberto) sì. Ecco, svegliarsi il 25 dicembre con il profumo del brodo che sobbolle, osservare la mano sapiente della mamma — la ricetta qui sotto è sua — che lo schiuma e poi lo filtra, vedere i nidi di tagliatelline dorate cuocersi velocemente e assistere all'impiattamento, a cura del papà, che aggiunge (abbondanti) Parmigiano e pepe, è forse l'immagine più natalizia che conservo nel cuore.

PREPARAZIONE

Cominciate bollendo in una pentola capiente mezzo cappone per circa 20 minuti, in modo da fargli perdere una parte del grasso. Nel frattempo, in un'altra pentola grande piena di acqua fredda, potete unire le verdure tagliate grossolanamente, il cappel del prete, l'osso di bovino e la costa di manzo. Dopo all'incirca 20-30 minuti, a bollitura cominciata, è il momento di «schiumare» il brodo, quel procedimento che consente di eliminare le impurità con una schiumarola. Ripetete il gesto più volte, fino a che il brodo non vi risulta chiaro e «pulito». A questo punto potete aggiungere il pezzo forte del brodo natalizio, il cappone già in parte sgrassato, che darà sapore e intensità alla vostra minestra. Lasciate cuocere le carni insieme per almeno un'ora. Usate questo tempo per preparare i fegatini di pollo: acquistate dal macellaio le interiora di pollo, fatele rosolare in padella per mezz'ora con olio extra vergine d'oliva e cipolla tritata finemente, aggiustate di sale e di pepe. Una volta cotti, sminuzzate i fegatini in modo da poterli servire in una ciotola al centro della tavola: non a tutti piacciono, sarà l'ospite a decidere se li vuole aggiungere al brodo o meno. Trascorsi i 60 minuti andate a rimuovere la carne dalla pentola del brodo: non buttatela, può diventare un bollito da mangiare come secondo piatto nei giorni successivi con un po' di rafano, salsa verde, mostarda o pearà. Oppure, se consumata tiepida, può trasformarsi nella parte proteica di un'insalata o nella farcitura di un panino. In questo caso il nostro focus è il brodo: quindi dopo aver tolto la carne dalla pentola andiamo a filtrarlo con il passino sottile. A quel punto si può procedere alla preparazione della minestra natalizia. Il consiglio è di allungare sempre il brodo di carne con un po' di acqua, da dosare a seconda dell'intensità di gusto che preferite. Ricordate che il brodo puro è molto grasso: se non lo allungate risulterà pesante da digerire. In una pentola unite dunque metà brodo e metà acqua. Quando il liquido bolle, salate e versate le tagliatelline all'uovo: cuociono in pochi minuti. È importantissimo che siano molto sottili. Se volete farle a casa vi serve un uovo ogni 100 grammi di farina. Create la fontana nella farina, versate le uova, impastate energicamente fino a ottenere un composto liscio ed elastico da lasciar riposare per un'ora. A questo punto tiratelo con la macchinetta sfogliatrice e tagliate dei nastri di 3-4 millimetri. Una volta che la pasta è cotta, distribuitela nei piatti insieme al brodo. Condite con sale e pepe e una spolverata generosa di Parmigiano Reggiano. Servitelo ben caldo, con i fegatini di pollo a parte. Conservate il brodo che non usate in frigo, si mantiene per circa tre giorni.

IL MENU DI «COOK»

PREPARAZIONE

Cominciate mettendo a mollo in acqua tiepida i funghi secchi che dovranno ammorbidirsi. Tritate ora la cipolla. In una padella ampia, poi, fatela rosolare nel burro. Quando diventa trasparente, aggiungete la carne di piccione ben pulito, disossato e fatto a pezzettini. Fatela rosolare per alcuni minuti a fuoco basso. Aggiungete e fate sfumare il mezzo bicchiere di vino bianco, mettete le tre foglie di alloro e versate un poco di brodo. Dopo qualche minuto, aggiungete anche i due cucchiai di salsa di pomodoro, poi aggiustate di sale, pepe e noce moscata. Dopo circa 15 minuti di cottura a fuoco lento, aggiungete i funghi già ammollati in acqua e tagliati a fettine e cuocete per altri 15 o 20 minuti. Dedicatevi ora alla frolla dolce. L'antica ricetta del pasticcio di maccheroni alla piacentina prevede l'utilizzo di 200 grammi di zucchero. Il risultato è una frolla molto dolce. Chi volesse può dimezzare, però, la dose di zucchero. Sul piano di lavoro, sistemate la farina, unite il burro a pezzetti, lo zucchero, un tuorlo, la scorza grattugiata del limone, il sale e, se vi piace, un bicchierino di brandy. Impastate velocemente tutti gli ingredienti della frolla, poi date all'impasto la forma di una palla e fatela riposare per circa mezz'ora. A questo punto, stendete la frolla e realizzate due dischi dell'altezza di circa mezzo centimetro. Uno, quello che dovrà ricoprire l'interno dello stampo — quello tradizionale è la forma in rame —, dovrà essere di diametro più largo del secondo, che fungerà da coperchio del timballo. Conservate gli avanzi di pasta: vi serviranno per decorare la superficie del timballo. Ora riempite una pentola con acqua, salate leggermente e cuocete la pasta. Scolatela al dente, cercando di eliminare tutta l'acqua possibile, poi versatela nella padella della carne e mescolate per far amalgamare bene. Condite con il formaggio grattugiato e mescolate nuovamente facendo andare sul fuoco per un altro paio di minuti. Poi spegnete e togliete dal fornello. A questo punto prendete lo stampo, imburrate il fondo e le pareti e versate un po' di pangrattato. Nel frattempo accendete il forno a 180°C. Ora sistemate il disco di frolla più grande facendolo aderire bene anche alle pareti. Versate la pasta condita, chiudete con l'altro disco, ritagliate l'eccesso di pasta e sigillate i bordi decorando con la forchetta. Potete decorare la superficie con la pasta avanzata. Bucherellate la superficie con i rebbi della forchetta. Sistemate il timballo in forno e cuocetelo fino a che la frolla non sarà dorata. Ci vorranno circa 75 minuti. Fate riposare per almeno 20 minuti prima sformare e servire.

6/8 PERSONE

120 MINUTI

Per la frolla: **500 g** di farina 00, **200 g** di burro, **200 g** di zucchero, **1** tuorlo, scorza grattugiata di un limone, sale, **1 bicchierino** di brandy (facoltativo), pangrattato per spolverare.
Per il ripieno: **1** piccione novello (o altra carne), **350 g** di rigatoni, **50 g** di funghi secchi, **50 g** di burro, **3 foglie** di alloro, **1** cipolla, **2 cucchiai** di salsa di pomodoro, **2 mestoli** di brodo, **100 g** di formaggio grana grattugiato, **mezzo bicchiere** di vino bianco, sale, pepe e noce moscata

PASTICCIO DI MACCHERONI

di **Isabella Fantigrossi**

Il pasticcio di maccheroni alla piacentina, in dialetto il «pastiss» (senza bisogno di specificare altro: si sa, è quello), è uno di quei piatti che oggi si portano in tavola molto raramente. Nemmeno nei menu dei ristoranti più tradizionali si trova più. Anche una volta, per la verità, era così: si serviva solo per le grandi ricorrenze oppure in onore di un ospite di riguardo. Il ripieno, ricchissimo, a base di carne di piccione novello, è l'eco giunto fino a noi del successo nella zona della cucina rinascimentale. E pure il guscio del timballo è molto particolare: è una frolla dolce che, racconta Carmen Artocchini, la studiosa di storia locale di cui ogni famiglia piacentina, come la mia, custodisce gelosamente il manuale con le 400 ricette della tradizione, si prepara con «farina bianca finissima», e poi burro, zucchero (anche troppo, per i gusti di oggi…), sale, uovo e buccia di limone. Per cucinare il pasticcio ci vogliono tempo, una buona mano e — scontato dirlo fino a qualche tempo fa — tanti ospiti a cui servirlo con orgoglio. Come portata regina del pranzo. È stato così durante il Natale di due anni fa, l'ultimo prima della pandemia. L'ultimo che ho festeggiato in una compagnia numerosa, con tutta la mia famiglia riunita al gran completo, genitori, sorelle, zii, cugini… È stato un Natale un po' malinconico, perché era appena mancata mia nonna Pinuccia. Però quel grande pasticcio con il coperchio decorato era stato quasi terapeutico. Riuscendo a strappare, dopo tanti pianti, un sorriso di meraviglia a tutti noi. Mentre, raccolti attorno alla tavola delle Feste, provavamo a superare assieme quella dolorosa assenza. Ecco, anche per questo Natale, dopo tanti mesi di distanza forzata, sogno di ritrovare in tavola, assieme a tutta la famiglia, un pasticcio di maccheroni.

IL MENU DI «COOK»

PREPARAZIONE

Iniziate col preparare gli involtini di pesce spada. Tostate il pangrattato in padella con un filo d'olio evo, amalgamatelo con del pecorino grattugiato, uno spicchio d'aglio tritato, un ciuffo di prezzemolo, un cucchiaio di capperi dissalati, una presa di sale e un pizzico di pepe. Ammorbidite il composto con del succo di limone e, se necessario, dell'altro olio. Il risultato dovrà essere umido e compatto. È fondamentale perché il piatto non risulti farinoso. A questo punto, passate a preparare gli involtini. Salate lo spada, il consiglio è di usare la ventresca, ossia quella parte della pancia che è più grassa e tenera. Fate attenzione a che le fettine di pesce siano molto sottili: se così non è, rendetele tali aiutandovi con un batticarne. A questo punto, distribuitevi sopra il composto di pangrattato e aggiungete un rettangolino di caciocavallo su ciascuna. Gli involtini devono essere mangiabili in un singolo boccone, massimo due: quindi, se le fettine dovessero essere troppo grandi, dividetele dando loro una forma triangolare. Poi, arrotolatele. Partite avvolgendo il lato più largo, in modo che i laterali si possano richiudere perfettamente. È il momento della panatura. In una ciotola mettete del pangrattato e conditelo con un pizzico di sale e un filo abbondante d'olio. Poi, mescolate bene con l'ausilio di un cucchiaio di legno. Rotolatevi gli involtini di spada uno ad uno, stando bene attenti a far aderire la panatura anche ai lati, per non pregiudicare la cottura. In alternativa, invece del pangrattato potete usare della farina bianca, avendo cura di coprire con essa ogni parte dei bocconi di pesce. A questo punto, infilzate gli involtini in spiedi e passate a preparare la ghiotta nella quale li farete cuocere. Affettate finemente la cipolla e lasciatela appassire in un tegame con mezzo bicchiere d'olio, un trito di aglio, un cuore di sedano con le foglie fatto a pezzetti e un ciuffo di prezzemolo. Unite e tostate l'uvetta sultanina ed i pinoli, sfumando con un po' di vino bianco, possibilmente di uve Inzolia, uno dei vitigni a bacca bianca più antichi della Sicilia. Aggiungete la salsa di pelati, i capperi, le olive verdi amare schiacciate, una presa di sale ed una spolverata di pepe. Fate cuocere a fiamma moderata una decina di minuti, poi, versate mezza tazza d'acqua e portate a bollore. A questo punto unite gli involtini di spada alla ghiotta e lasciate la pentola sul fuoco per altri 15 o 20 minuti. Ossia fino a che i bocconi di pesce non vi sembrino ben cotti e pronti per essere serviti. Il sugo avanzato, ovviamente, non va sprecato. La tradizione vuole che lo si usi il giorno successivo per condire degli spaghetti.

2/4
PERSONE

60
MINUTI

Per la ghiotta:
1 cipolla, **250 g** di pelati, **150 g** di olive, **1 cucchiaio** di capperi, **1** sedano, **2 cucchiai** di pinoli e di uvetta sultanina, **q.b.** di prezzemolo, sale e pepe, aglio, olio evo, vino bianco e acqua.
Per gli involtini: **12** fettine di pesce spada, **200 g** di pangrattato, **2** limoni **2** cucchiai di pecorino, **1** cipolla, **q.b.** di capperi, prezzemolo, aglio, caciocavallo, olio evo, sale e pepe

BRACIOLE DI PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

di **Gabriele Principato**

A*gghiotta*. È stato sempre l'odore agrodolce della preparazione di questa ricetta siciliana a scandire, a casa mia, l'avvicendarsi delle ore la mattina di Natale. Scrivo «sempre», perché se ne trova traccia già in una lettera inviata nel 1847 dal nonno del mio bisnonno paterno. Giovan Battista era un liberale in una famiglia fedele ai Borbone, la monarchia che dominava l'isola. Nel settembre di quell'anno aveva preso parte ai moti insurrezionali a Messina, la sua città, uno degli epicentri della rete clandestina rivoluzionaria del Regno delle Due Sicilie. Il sogno di un'Italia unita era stato represso con arresti e fucilazioni. Col nonno, che portava il suo stesso nome, non parlava da tempo. Il primo era parte dell'establishment che lui, poco più che ventenne, voleva scardinare. Eppure, dopo anni senza parlare, quel Natale lo passarono insieme. L'odore di pinoli e uvetta sultanina che tostavano in pentola con sedano e cipolla appassita, furono il profumo della tregua. Del resto, c'era qualcosa da celebrare. Concetta, la moglie di Giovan Battista aspettava il primo figlio. Una nuova vita, in un tempo in cui la caducità dell'esistenza era estrema. Il bimbo — Antonino Diego, il mio trisnonno — sarebbe nato da lì a qualche mese, mentre la città, nuovamente insorta, veniva devastata dalle bombe dell'esercito borbonico. Quello fu l'ultimo Natale che vide la famiglia unita, divisa irrimediabilmente da quelle vicende politiche che una dozzina di anni dopo avrebbero portato all'Unità d'Italia. Eppure, almeno da allora, ogni 25 dicembre, a casa mia, si prepara la ghiotta di spada o *pisci stoccu*, ossia lo stoccafisso. E l'odore del pomodoro che ribolle in pentola intorno alla braciole, come per una legge non scritta ma inviolabile, rappresenta il profumo della tregua da ogni lite.

PREPARAZIONE

Iniziamo dalla scelta della carne: il maialetto intero deve avere un peso tra i 6 e gli 8 chili (in genere non si dovrebbe mai andare oltre), ma per 4 persone è sufficiente un quarto, cioè circa 2 chili o qualcosa in meno. Scegliete la parte che preferite, quella con più carne è il posteriore, con la coscia e una parte delle costolette. Ed è con questa che procediamo in questa ricetta. Se la carne è stata conservata in frigo, va tirata fuori almeno un'ora prima della cottura, in modo che si adatti alla temperatura ambiente prima di preparazione e cottura. Versare un filo d'olio sia sulla parte interna che su quella esterna e massaggiare la carne: ma attenzione, non ci devono essere eccessi di olio. Fare delle piccole incisioni nelle parti più polpose e mettere gli spicchi d'aglio (la quantità, e se farlo o no, dipende anche dai gusti). Accendere il forno ventilato e portarlo a una temperatura di 150°/160°. Prendere la teglia e sistemare sul fondo la carta forno. Se potete. sistemate sopra la teglia una griglia, in modo che la carne non sia a contatto con la carta e soprattutto con i succhi che perderà durante la cottura. A questo punto sistemate il quarto di maialetto con la cotenna verso l'alto e infornare. Dopo un'ora circa o poco più, estrarre il maialetto, girarlo con la cotenna verso il basso e aggiungere nella parte interna il sale, il mirto e il rosmarino. La cotenna non è ancora croccante, ma deve già aver preso consistenza (la giusta cottura della cotenna è la prova più difficile). Rimettete in forno a una temperatura di 180° per circa mezz'ora. L'ideale, durante questa fase, sarebbe cambiare anche la carta forno (se sembra un'operazione troppo lunga e impegnativa si può anche lasciare quella che c'è). Dopo un'altra mezz'ora circa si può verificare se la carne è cotta. Per farlo, in genere, in Sardegna, si inserisce un coltello nella coscia, dove c'è più carne, lo si estrae e lo si appoggia sul dorso della mano. Se è caldo e dalla carne non fuoriesce liquido è cotta. Altrimenti aspettate ancora qualche minuto. Se è cotta, girate il maialetto con la cotenna verso l'alto e finite la cottura con il grill per circa 10 minuti per rendere la cotenna croccante. La cottura deve sempre finire con la cotenna verso l'alto. A questo punto, estraete dal forno e tagliate a pezzi la carne. In Sardegna lo si mette nei vassoi di sughero, magari sopra un letto di rami di mirto. Ma si può usare anche un normale vassoio e accompagnarlo con un contorno a piacere, preferibilmente verdure fresche (finocchi, insalata, sedano, pomodori e ravanelli), verdure grigliate o patate arrosto. Il vino, meglio se rosso e corposo (magari un cannonau).

4 PERSONE

130 MINUTI

Un quarto di maialetto (**2 kg** circa), **1** testa d'aglio, foglie di mirto (o rametti, se si può), rosmarino, **qb** olio extravergine d'oliva, sale

MAIALETTO AL FORNO

di **Wladimir Calvisi**

In Sardegna il maialetto allo spiedo non è solo un simbolo della cucina dell'isola. È un'istituzione, un rito quasi sacro con una sua liturgia, interpretata dagli arrostitori che vanno solo osservati, accompagnati (e mai contraddetti). È un percorso lento, che va dalla scelta della carne alla preparazione di legna e frasche, dalla disposizione sullo spiedo alle gestione del fuoco, dalle fasi della cottura all'insaporimento delle carni, fino al taglio e alla condivisione dell'arrosto. È un'arte antica, un rituale che si svolge all'aperto (e che solo le nuove esigenze cittadine hanno cambiato, portando le preparazioni fino alle cucine e ai forni) e dura ore. Un tempo che scorre lento, accompagnato, in genere, da lunghe bevute di vino rosso e chiacchiere, in piedi intorno al fuoco, in una sorta di rappresentazione quasi teatrale di un momento di convivialità, in cui tutti gli attori hanno un ruolo definito. Lo è in Barbagia, dove sono nato, ma lo si rivede uguale in tutta la Sardegna. E in qualche modo anche quando lo si fa in casa. Questa ricetta è quella che usiamo in famiglia e anche in questo caso mi verrebbe di parlare di rito. Che, ogni anno (e in diversi momenti dell'anno), parte dalla ricerca della carne tra i pastori, amici o parenti, che daranno al piatto il sapore (e la narrazione) di un qualcosa di unico e speciale. In casa, la preparazione è sempre affidata a mio padre, che, lentamente, si appropria di tutte le fasi, le commenta e le racconta, memore di un'infanzia trascorsa in campagna da pastore. E il tempo è scandito da momenti ogni volta uguali, quasi fossero un copione. Gesti decisi, piccoli aggiustamenti e rifiuto di ogni interferenza, anche verbale. Perché anche lui, come ogni buon arrostitore, davanti al fuoco non va contraddetto.

6-8 PERSONE

120 MINUTI

TORTA DONIZETTI

di **Chiara Amati**

Per la torta: **140 g** di zucchero, **250 g** di burro, **80 g** di farina 00, **100 g** di fecola di patate, **8** tuorli, **4** albumi, **80 g** di ananas candito, **120 g** di albicocca candita, **1** baccello di vaniglia, **1** cucchiaio di liquore maraschino.
Per la salsa alla vaniglia: **250 ml** di panna, **60 ml** di latte, **4** tuorli, **80 g** di zucchero, **1** baccello di vaniglia

A Bergamo il Natale arriva prima: la città si veste a festa già per Santa Lucia, il 13 dicembre. Quand'ero piccola papà ci portava lungo il «Sentierone», nel cuore della Città Bassa. Andar per bancarelle era, per me e i miei fratelli, un rito che culminava con una merenda speciale. Una tazza di cioccolata nella pasticceria sotto ai portici, punto di ritrovo dei melomani che frequentavano Teatro Donizetti, distante pochi passi. E una fetta di torta, mica una qualsiasi. Il signore del banco la chiamava, in dialetto bergamasco, «turta del Dunizet». Per noi era il ciambellone con frutta candita e zucchero a velo. Papà raccontava che l'aveva fatta preparare Gioacchino Rossini per lenire le pene d'amore dell'amico compositore Gaetano Donizetti. La ricetta si presta a diverse interpretazioni. Mamma mi ha insegnato l'originale. Io alle volte propongo la variante con gocce di cioccolato al posto dei canditi. Un'alternativa che preparo a sei mani, insieme alle mie figlie. Già a Santa Lucia perché, anche ora che non bazzico più a Bergamo, per me il Natale arriva sempre un po' prima.

PREPARAZIONE

Per la torta. In una ciotola mettete il burro, che avrete lasciato ammorbidire a temperatura ambiente per una ventina di minuti circa, e 120 g di zucchero. Montateli con una frusta elettrica fino a ottenere una spuma omogenea. Quindi aggiungete i tuorli, avendo cura di integrarli uno alla volta. Prendete un'altra ciotola e montate, con i rimanenti 20 g di zucchero, gli albumi a neve ben ferma così che l'impasto risulti spumoso e leggero. Incorporate il tutto al composto precedentemente lavorato, con movimenti dal basso verso l'alto per evitare che gli albumi si sgonfino. Aggiungete la farina e la fecola di patate, entrambe setacciate. Poi i canditi tagliati a tocchettini piccoli. Per far sì che non sprofondino sul fondo, infarinateli prima: si distribuiranno nell'impasto in maniera più regolare. La ricetta prevede canditi di ananas e albicocca, ma nulla evita di inserirne di diversi in base ai propri gusti. Infine unite il maraschino e il baccello di vaniglia che avrete inciso con la punta di un coltellino per estrarre il contenuto. Versate il composto così ottenuto in uno stampo del diametro di 24 cm e cuocete in forno a 175°C per 40 minuti. Prima di togliere dal forno, verificate la cottura infilzando uno stuzzicadenti nella torta. Se, una volta estratto, risulterà asciutto e senza tracce di impasto intorno, allora il dolce sarà pronto. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Dedicatevi a questo punto alla preparazione della salsa alla vaniglia. In un pentolino versate la panna e il latte. Quindi prendete la seconda bacca di vaniglia, incidetela, raschiate l'interno e aggiungete il contenuto alla panna e al latte. Scaldate il tutto a fiamma media fino quasi a bollore. Spegnete e lasciate in infusione per una mezz'ora circa. Nel frattempo, a parte sbattete i tuorli e lo zucchero con l'aiuto di uno sbattitore elettrico. Trascorsa la mezz'ora di infusione, versate il composto precedentemente ottenuto sopra i tuorli sbattuti, filtrandolo con un colino. Poi, con una frusta a mano, mescolate e rimettete sul fuoco per qualche minuto, anche in questo caso senza far bollire. Spegnete e lasciate raffreddare, coprendo con della pellicola trasparente per evitare che in superficie si formi una patina. A questo punto siete pronti per impiattare. Togliete dallo stampo la torta, riponetela su un'alzatina e spolverate con dello zucchero a velo. Tagliate e servite con salsa alla vaniglia a piacere. Se la mangiate a fine pasto, potete abbinarvi un vino passito. Ne avanza una fetta? Concedetevela a metà pomeriggio — o anche a colazione — con una tazza di buon tè: l'accostamento preferito da Gaetano Donizetti.

IL MENU DI «COOK»

8 PERSONE

20 MINUTI

STRUFFOLI

di **Angela Frenda**

200 g di farina, **120 g** di zucchero, **3** tuorli, **3** uova, **80 g di burro, 1 pizzico** di sale, **1 cucchiaino** di lievito per dolci, la scorza di 1 limone, olio di arachidi per friggere, **300 g** di miele, **1 bicchierino** di liquore all'anice, frutta candita qb, cocozzata qb (zucca candita), confettini colorati per guarnire

Per tanti di noi i dolci, a Natale, sono i protagonisti assoluti. Perché hai voglia a dire i primi, i secondi... Ma sono i dolci che caratterizzano le Feste. E le giornate. Le mie, da quando sono nata, sono state accompagnate da momenti familiari in cui si preparavano gli struffoli, simboli della tradizione napoletana. Per chi non li conoscesse (ma davvero?) sono piccole palline di pasta (realizzata con farina, uova, strutto, zucchero, un pizzico di sale e liquore all'anice) di non più di un centimetro di diametro, fritte nell'olio o nello strutto e (dopo averle lasciate a raffreddare) avvolte in miele caldo e disposte in un piatto da portata dando loro una forma a ciambella. Si decora, infine, la composizione con pezzetti di cedro e altra frutta candita, pezzetti di zucchero e confettini colorati (chiamati *diavulilli* in napoletano, diavoletti in italiano). Una variante può identificarsi negli struffoli al forno, e cioè con le palline di pasta cotte al forno anziché fritte. Ma questa variante a casa Frenda non è mai stata contemplata. «Vogliamo scherzare? Al forno?», esclamava mia nonna Angela al solo sentire questa ipotesi. No, noi friggevamo tutto. A volte scherzando dicevamo: anche i bambini.... Ora, nonostante come avrete capito noi napoletani andiamo decisamente orgogliosi della paternità di questa pietanza, sembra però che gli struffoli non siano stati inventati a Napoli ma che siano stati portati dai greci già ai tempi della Magna Grecia. Peraltro, nella cucina greca esiste ancora una preparazione simile, i loukoumades (ghiottonerie). Un'ipotesi più probabile sull'origine degli struffoli è che siano di derivazione spagnola. Lo racconta Jeanne Caròla Francesconi nel suo libro «La vera cucina di Napoli». Esiste infatti, nella cucina andalusa, un dolce estremamente simile agli struffoli, il piñonate, che differisce dal dolce napoletano solo per la forma delle palline di pasta, che sono più allungate. La parentela tra struffoli e piñonate potrebbe risalire al lunghissimo periodo di vicereame spagnolo a Napoli. Anche l'uso come dolce tipico natalizio sembra essere relativamente recente, in quanto il ricettario del Crisci (1634) ne fa cenno ma non specificamente in relazione al pranzo di Natale. Da essi venne poi preso spunto per la creazione di altre ricette tipiche delle regioni italiane, come quella dei Sannacchiudere, variante degli struffoli napoletani tipica pugliese (per la precisione tarantina). Quel che è certo è che per realizzarli si mette in atto un rito, che coinvolge grandi e piccini. Perché non c'è niente di più divertente di tagliare le palline con il coltello ricavandole dalle strisce di pasta frolla. Così come fa parte del gioco rubarle appena fritte, e ancora senza averle ricoperte col miele. Se sono davvero buone, saranno appetitose anche così.

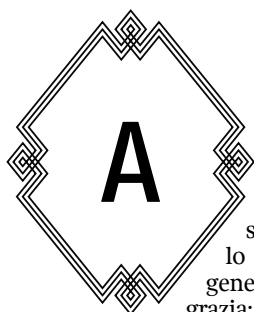
PREPARAZIONE

Per realizzare gli struffoli fondete il burro e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo fate una fontana con la farina, aggiungete lo zucchero, le uova, il lievito per dolci, il burro fuso e la scorza di limone grattugiata. Amalgamate tutto con le mani poi trasferite l'impasto su una spianatoia e impastate fino a creare un panetto compatto e omogeneo. Copritelo con un canovaccio pulito e fatelo riposare almeno mezz'ora a temperatura ambiente. Trascorso il tempo di riposo riprendete il panetto e dividetelo in 6/7 parti per ricavare dei bastoncini spessi circa un centimetro. A questo punto tagliate gli struffoli a pezzettini da un centimetro di larghezza e disponeteli su una teglia coperta da un canovaccio, facendo attenzione a non sovrapporli per evitare che si attacchino gli uni agli altri. Passate alla cottura: scaldate l'olio di arachidi in una pentola dai bordi alti e quando avrà raggiunto la temperatura di 180 C° immergete gli struffoli inserendone pochi alla volta. Mescolateli in cottura con una schiumarola in modo da ottenere una doratura uniforme, dovranno cuocere per circa 2 o 3 minuti per ottenere la giusta consistenza. Sgocciolateli e depositateli su un vassoio ricoperto di carta assorbente. Fateli raffreddare. A parte sciogliete il miele in una pentola a fuoco basso, insieme all'anice e alla buccia di limone. Fate intiepidire il composto e versatevi gli struffoli. Amalgamateli bene nel miele aromatizzato in modo che siano ben conditi e insaporiti. Quando saranno ben mescolati al miele e agli aromi disponeteli su un piatto o una alzatina e versatevi sopra i confettini colorati, la frutta candita e la cocozzata. Il miele dovrà solidificarsi prima di servirli.

IL DOPOCENA,
MOMENTI DA
CONDIVIDERE
Ron
Zacapa
Centenario
SISTEMA
23
SOLERA
SOLERA
GRAN RESERVA
DRINKIQ.com | Bevi Zacapa responsabilmente

OTTO REGOLE (PIÙ UNA) PER UN NATALE DA «INCAPACY»

Niente domande impertinenti, poche battute durante i giochi da tavola e la ricetta della crema al Marsala come supporto emotivo: i consigli semiseri della pasticciera e influencer «Cucinare stanca» per sopravvivere alle Feste più amate dell'anno

di **Sofia Fabiani**

Avete mai iniziato un articolo partendo dalla conclusione dell'articolo stesso? Io no, ma la sintesi di questo articolo ve la fornisco subito, onde evitare di generare in voi inutili speranze di ricevere la grazia: state tranquilli, dal Natale non si salva nessuno. Lev Tostoj in *Anna Karenina* scriveva: «Tutte le famiglie felici si assomigliano fra loro, ogni famiglia infelice è infelice a suo modo». Se posso permettermi, scusa Lev, continuerei con «ogni Natale si assomiglia e ogni Natale è problematico a modo suo». Da quando ci siamo alzati dal tavolo dei bambini e, contro la nostra volontà, ci siamo seduti al tavolo degli adulti, ogni anno iniziamo a pregare la Madonna dell'Immacolata di farci fuori l'8 dicembre e di farci resuscitare il 7 gennaio. Forse troppe richieste, forse questa magia non rientra fra i suoi poteri, ma questo non accade mai. Quindi necessariamente dobbiamo fare con quello che abbiamo: poco, ma cerchiamo di apparecchiarlo nel modo più indolore possibile. Le ricette di Natale sono infinite e qualcuno, meglio di me, saprà fornirvi il menu perfetto per allietare i vostri (in)desiderati ospiti. Quello che posso fare io per voi è darvi un altro tipo di ricetta. Qualcosa che ha a che fare con la sopravvivenza. Pura e semplice sopravvivenza. Non è il segreto della felicità, sia ben chiaro, io neanche so che significa in italiano. Ma è una ricetta di educazione civica, per rendere tollerabile la nostra presenza e quella degli altri. Considerate questo articolo come il vostro futuro segna posto per la cena della Vigilia. E comprate una copia di *Cook* per ogni invitato, in modo da sollevarvi dall'imbarazzo di dover dare a voce le necessarie regole di comportamento in casa vostra, per non avvelenarvi i pasti, più di quanto già non sappiano di veleno quelle due pietanze secche che metterete voi a tavola.

1 L'anno prossimo invitatemi voi

Vietato commentare la scelta del menu. A nessuno andava davvero di cucinare in un giorno di ferie, meno che mai di passare il pomeriggio a sistemare la cucina, ma a nessuno andava men che mai di sentire cosa avreste preparato voi. L'anno prossimo invitatemi, sarò felice di sedermi a tavola, mangiare in silenzio e andare a casa.

2 Il/la fidanzat* non esiste

La mia amica Daniela Collu (su Instagram @stazzitta) ha fornito al mondo la risposta perfetta alla domanda: «Ma il/la fidanzat*?». Si risponde tassativamente così: «A Natale sta con la/il moglie/marito». Vedrete che nessuno avrà più il coraggio di chiedervi neanche se la lasagna vi sia piaciuta e potrete continuare il pranzo o la cena in silenzio, senza essere disturbati. Sogno.

3 Io so che tu sai che io so

Basta maltrattare i brand dozzinali: alcuni prodotti sono buoni. Ma purtroppo hanno assunto un significato ben preciso se regalati a Natale: «Non mi ricordavo della tua esistenza, sono sces* al supermercato di corsa e ti ho preso questa confezione, spero tu non te ne accorga». Me ne accorgo eccome, ma non è un problema, basta che non te la prendi se per te proprio non avevo pensato a niente, se non questo pacchetto immaginario di indifferenza.

4 Non sottovalutate i bambini

Zia Mariuccia vestita da Babbo Natale si riconosce. Per capire questa farsa non è necessaria l'acquisizione della capacità di agire che ex art. 2 del codice civile si raggiunge con la maggior età. Fate prima a dire loro che Babbo Natale non esiste. Zia Mariuccia fa a noi adulti lo stesso effetto che la scoperta dell'inesistenza di Babbo Natale fa a un bambino: piangere.

5 E tollerateli

Se il piccolo Mimmo di quattro anni inizia già dalle 20.30 a lagnarsi che vuole aprire i regali di Babbo Natale, aka Zia Mariuccia, significa che l'euforia della festa gioca un ruolo fondamentale: Mimmo si sta annoiando e noi più di lui a sentirlo. Non dico di voler vincere il premio di peggior genitore dell'anno e piazzarlo in camera con l'iPad, però organizzategli dei giochi e coinvolgetelo nella preparazione della festa. Se volevamo sentire questa cantilena fino a mezzanotte, andavamo a messa.

6 Non chiedere all'altro

Se non mancate completamente di propriocezione, saprete distinguere una domanda scomoda da una domanda neutra. Se, e a maggior ragione, non conoscete niente della vita dei vostri parenti, evitate domande che possano imbarazzare pubblicamente l'altro. Per esempio, a vostra cugina che vedete sempre sola o con un'amica accanto evitate di chiedere ammiccando: «In che rapporti siete? Perché non l'hai invitata?». Verosimilmente sarà la sua fidanzata, ma non vuole parlarne con voi, sicuramente non prima di averlo detto a mamma.

Chi è
Sofia Fabiani, romana, classe 1988, è la creatrice di @cucinare_stanca

7 Ognuno guardi nel proprio piatto

Il mio amico Edoardo Mocini, medico specialista in scienze dell'alimentazione, ha coniato questa espressione: «Fatti i piatti tuoi». I Velvet Underground cantavano «I'll be your mirror», sarò il tuo specchio. Vi faccio questo spoiler. Sia Edoardo sia i Velvet vi stanno comunicando: tutti abbiamo uno specchio, quasi tutti sappiamo come siamo, nessuno moriva dalla voglia di ricevere un vostro commento e a nessuno interessa la vostra opinione sulla nostra forma fisica. Fatevi venire il dubbio che l'altro possa vivere un disagio del quale è pienamente consapevole e non vuole discuterne con voi a Natale. Per proteste e lamentele citofonare @edoardomocini_.

8 La tombola, l'arte di saper perdere

Prima di concedere l'onore del cartellone a qualcuno improvvisate una rapida visita medica per i riflessi nervosi, la velocità di comprensione del gioco e la mobilità delle braccia: per tirare fuori un numero da un sacchetto, il comandante della tombola non ci può mettere 20 minuti, a Capodanno c'abbiamo da fare. Ma anche, e soprattutto, testate il livello di battute da *boomer* disponibili: lo scontro generazionale è dietro l'angolo e la tombola è il terreno di guerra preferito. I numeri più spinosi sono: 21 «a femmena annura»; 77 «le gambe delle donne»; 28 «e zizze» + risatina. Dai, possiamo fare di meglio, la comicità si è evoluta, fatelo anche voi. Gridare «amboo» dopo il primo numero non fa più ridere. Cioè, a me sì, però io ho l'umorismo di una tredicenne in crisi. Ah, neanche «cinquinaa» dopo il terzo numero. Abolito anche il tombolino: nella vita impariamo a perdere, il più in fretta possibile, che liberazione.

9 Lo zabaione, valido alleato

Se, immaginando gli ospiti all'imminente tavolata di Natale, non vi figurate neanche un volto amico, createvelo voi: lo zabaione è sempre un valido alleato e nessuno vi venga a dire che state bevendo troppo, perché state mangiando. Cosa vi serve per questo supporto emotivo. Ingredienti: 6 tuorli d'uovo, 200 g di Marsala, 100 g di zucchero. Procedimento: montate i tuorli d'uovo fino a ottenere una crema chiara e spumosa, come se steste facendo il pan di Spagna. Scaldate il Marsala a circa 35°C (e potete prepararvi alla cena anche facendo dei suffumigi in questa fase della preparazione). Prendete un mestolo di Marsala scaldato e stemperatelo nelle uova aiutandovi con una frusta e mescolate. Unite le uova montate nel pentolino nel quale avete scaldato il Marsala. Nel frattempo avrete fatto già bollire dell'acqua in un'altra pentola, immergetevi parzialmente il contenitore in cui avete montato le uova e cuocete a bagnomaria fino a che il composto non abbia raggiunto gli 82/84°C. Lo zabaione deve risultare sodo e spumoso. Buone feste a tutti, ricordatevi che nessuna cena e nessun pranzo sono infiniti, mentre quello che generate negli altri con i vostri interventi fuori luogo potrebbe non esaurirsi nel tempo di una cena. Siate discreti e gentili, miei cari «incapacy». Ma, soprattutto, a cena non urlate!

è già metà della festa
Contadi Castaldi
Contadi Castaldi
BRÙT
FRANCIACORTA
timmagine.it
Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

LA «CHRISTMAS CAKE» DELL'ULTIMA ORA

Simile al pudding natalizio, da tradizione andrebbe cucinata in ottobre, per affinarsi fino a dicembre come un buon formaggio. Ma per questa versione «veloce» bastano due giorni di anticipo: protagonista la «mince meat» di mele e spezie

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Si sa che il panettone è meglio comprarlo. Che arrivi via posta dal miglior pasticcere del Sud o del Nord (dipende da dove abitate) o che lo acquistiate nella pasticceria di fiducia, il dolce natalizio più gettonato di questi anni viene decisamente meglio se lo prepara un professionista. Ma c'è un altro dolce, altrettanto rappresentativo, con cui cimentarsi: la «Christmas cake». Chiaramente anglosassone, parente del «Christmas pudding», da cui si diversifica per la cottura in forno invece che a vapore. Tradizionalmente andrebbe preparata in ottobre, nutrita con del brandy ogni settimana affinché possa affinarsi come un buon formaggio, quindi rivestita di marzapane e glassata nei quindici giorni che precedono la festa. Sembra fantascienza. Ormai è quasi impossibile programmare le cose con tanto anticipo, ma è un peccato perdere l'occasione di festeggiare con un dolce così buono e bello. La soluzione ce la propone Delia Smith, icona della cultura gastronomica inglese nel suo libro *Delia's Happy Christmas* (Ebury Press). Il segreto sta nella preparazione (solo un paio di giorni prima) della «mince meat», una composta a base di mele acidule, uvette di 3 tipi (bionda, sultanina e di Corinto) e scorze di agrumi. Si cuoce in forno a bassa temperatura così non dovete controllarla, ma il suo aroma pervaderà la vostra cucina con un vero tocco natalizio. Questa preparazione di base darà all'intero dolce l'effetto «maturato» che contraddistingue la perfetta «Christmas cake». Il primo passo è la «mince meat».

INGREDIENTI

Per la «mince meat»: **200 g** di mele, **25 g** di mandorle, **2** cucchiaini di spezie miste, **3** cucchiai di brandy, **110 g** di burro, **300 g** di uvette miste, **100 g** di canditi misti, **1.250 g** di zucchero di canna, scorza e succo di **1** arancia e **1** limone; per il mix di frutta marinata: **1,5 dl** di brandy, **100 g** di prugne secche a dadini, **250 g** di frutti misti canditi (ciliegie, arance, altro); per il dolce: **225 g** di farina con lievito, spezie miste, **3** cucchiaini di lievito, **150 g** di burro, **150 g** di zucchero di canna, scorza e succo di **1** arancia e **1** limone, **50 g** di noci brasiliane spezzettate, **50 g** di noci, **3** uova grandi

PREPARAZIONE

Tagliate a dadini la mela renetta, unitela agli altri ingredienti tranne il brandy, lasciate riposare una notte al fresco, quindi cuocete in forno a 120° in una casseruola coperta con l'alluminio per tre ore. Fuori dal forno lasciate intiepidire mescolando ogni tanto, quindi unite il brandy, trasferite nei vasetti e chiudete ermeticamente (questa preparazione dura al fresco e al buio anche per alcuni mesi). E ora pronti per la «Christmas cake». La sera mescolate gli ingredienti del mix di frutta marinata, coprite, lasciate riposare al fresco tutta la notte. Il giorno dopo riunite la frutta con gli ingredienti del dolce e mescolate bene nell'impastatrice con la foglia per 2-3 minuti. Foderate uno stampo a cerniera di 20 cm con del burro e la carta da forno. Versate il composto e pareggiatelo con una spatola. Decorate la superficie con noci, nocciole, noci brasiliane o mandorle, a piacere. Proteggete la superficie del dolce con un doppio strato di carta forno forata al centro. Cuocete a 170° per due ore. Lasciate intiepidire, scaldate il brandy con la marmellata di albicocche e lucidate la superficie. Conservate il dolce ben avvolto nella carta forno e nella pellicola, quindi in una scatola di metallo. In questo modo si conserverà fragrante a lungo: di certo vi accompagnerà fino all'Epifania.

6-8 PERSONE

24 ORE

DISPENSA

a cura di **Sara Almonti**

PRATICO

Crea Tu di Orogel, mix di peperoni, zucchine e melanzane grigliate, da abbinare o servire come contorno, è pronto in poche mosse. Da provare anche con i fagioli, le olive o i broccoli

PER UN NATALE GREEN

Si chiama Panpink ed è un'edizione limitata realizzata dal pasticcere Roberto Rinaldini con Pink Lady per sostenere Save The Planet. L'impasto rosa è a base di rapa rossa e ciliegia

PICCANTE

Il nuovo Zenzero Fabbri è l'ingrediente perfetto per ricette dolci, salate e anche cocktail. Immerso in uno sciroppo con la curcuma ha un gusto piacevole, fresco e aromatico

ESTRATTO A FREDDO

Il succo di melagrana Lome è estratto con il trattamento HPP, che abbatte la carica microbica delle spremute preservando le proprietà del frutto. Pratico da portare, è ideale come spuntino

MELISMELIS

UN NATALE DAL GUSTO AUTENTICO

il Viaggiator Goloso® è il brand Premium di Unes, nato per **soddisfare anche i palati più esigenti** offrendo le specialità dei migliori produttori accuratamente selezionati. il Viaggiator Goloso® è una vera e propria esperienza all'origine del gusto che permette di **viaggiare attraverso le tradizioni gastronomiche del Belpaese** alla scoperta dei **sapori più autentici**. Anche durante le feste **il Viaggiator Goloso® propone un'ampia selezione di squisite prelibatezze** per portare in tavola l'eccellenza anche a Natale, con i migliori prodotti della tradizione e non solo. Tante **idee regalo** raffinate e sfiziose, **dolci** irresistibili ed eleganti **cesti e strenne**, per celebrare al meglio le feste, all'insegna della qualità e del gusto.

A CIASCUNO IL SUO PANETTONE

I panettoni e i dolci natalizi firmati il Viaggiator Goloso® **uniscono tradizione e innovazione** all'interno di un'ampia gamma di prodotti eccellenti: dal **panettone classico**, soffice e gustoso, con uvetta "sun muscat" e morbide scorze candite di arancia e cedro "liscio diamante", fino alle innovative varianti del panettone con **frutti esotici** o **con gocce di cioccolato fondente**. Non mancano gli abbinamenti più golosi con il **panettone cioccolato e pere candite, mela candita e cannella, cioccolato e zenzero** e il raffinato **panettone con marrons glacés**. Tra le novità del Natale 2021 troviamo l'eccezionale **panettone allo zafferano** in edizione limitata e due varietà **senza uvetta e senza canditi**, con abbinamenti unici: il **panettone al caramello salato e cioccolato bianco con noci Pecan** e l'irresistibile **panettone farcito con crema al pistacchio**. Completano la linea di panettoni firmati il Viaggiator Goloso®, la **versione integrale e quella biologica**, alle quali si uniscono i dolci di Natale completamente vegan, per accontentare anche a Natale i gusti più sofisticati e le esigenze più ricercate.

REGALA UN'ESPERIENZA DI GUSTO

il Viaggiator Goloso® ha selezionato i migliori prodotti per le feste, racchiusi all'interno di **eleganti cesti e confezioni regalo**: gustose **proposte dolci e salate** in eleganti bauli in legno certificati FSC o PEFC. Esclusive selezioni di specialità dal gusto autentico e **idee perfette per regali culinari di qualità**. **Sfoglia il ricco catalogo** e scopri su **ilviaggiatorgoloso.it** tutte le idee regalo disponibili!

La linea il Viaggiator Goloso® è in esclusiva tutto l'anno nei **Supermercati Unes**, **U2 Supermercato**, negli store **il Viaggiator Goloso®** oltre che negli ipermercati **Iper**, **La grande i** e su **Amazon Prime**

www.ilviaggiatorgoloso.it | seguici su

Scopri i marron glacé selezione Iginio Massari e le altre proposte regalo nei migliori negozi e sul nostro e-shop.

Grandi e profumati, morbidi e delicati, i marron glacé sono un piccolo piacere gourmet. Raccolti, selezionati e lavorati a mano rappresentano la massima espressione del territorio piemontese, che da sempre è terra rinomata per la sua enogastronomia. Canditi e glassati secondo la migliore tradizione pasticcera con cura e delicatezza, da cinquant'anni i marroni rappresentano una delle eccellenze firmate agrimontana.

www.agrimontana.it agrimontana

L'INIZIATIVA

Lunedì 29 novembre a Milano sono stati assegnati, con una cerimonia trasmessa in diretta streaming su *Corriere.it*, i riconoscimenti di *Cook* ai volti food dell'anno, divisi in sei categorie. Oltre 60 gli ospiti sul palco, da Massimo Bottura ad Alessandro Borghese, da Antonella Clerici a Noemi

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Matteo Carassale

FOTO DI H2B STUDIO

COOK AWARDS 2021 IL FOTO RACCONTO DELLA TERZA EDIZIONE

Terza edizione, sei «volti dell'anno» proclamati in altrettante categorie, 67 ospiti che si sono alternati sul palco. I numeri dei «Cook Awards» 2021, i riconoscimenti che *Cook* e il *Corriere della Sera* assegnano dal 2019 alle personalità più interessanti del mondo food, raccontano di una serata densa ed emozionante. Perché lunedì 29 novembre a Milano, durante una cerimonia trasmessa in diretta streaming sul sito e sui social del *Corriere*, si è parlato di quelle «relazioni invisibili» tra il cibo e i tanti aspetti della vita a cui l'atto di nutrirci ci lega, dalla salute alla ricerca, dalla cultura alla divulgazione, dall'ambiente alla politica. Una grande festa che ha premiato il talento e anche i valori di chi lavora in questo settore. Ecco i nomi dei

Nadia e Antonio Santini

protagonisti 2021 e le rispettive categorie, sostenute da altrettanti sponsor: Moreno Cedroni («Innovazione», Pastificio Rana), Tina Marcelli («Chef novità dell'anno», Santa Margherita Gruppo Vinicolo), Edoardo Mocini («Foodreporting», Levoni), Pasquale Polito («Sostenibilità», Caffè Vergnano), Dan Saladino («Libri di cucina», Neff), Sabina Yausheva («Bartending&spirits trend», Compagnia dei Caraibi). Ad avvicendarsi sul palco, oltre ai sei «talenti» dell'anno e agli altri 12 finalisti scovati dalla giuria speciale e dalla redazione di *Cook* e votati poi dal pubblico, anche moltissimi ospiti tra chef e personaggi del mondo dello spettacolo, da Massimo Bottura ad Alessandro Borghese, da Antonella Clerici a Joe Bastianich, con tre brani finali, emozionanti, cantati da Noemi. I

INNOVAZIONE
Moreno Cedroni (a destra) e Luca Abbadir, chef e sous chef del ristorante «La Madonnina del Pescatore» a Senigallia. Motivazione: la ricerca sulla frollatura del pesce

BARTENDING & SPIRITS TREND
Sabina Yausheva, bar manager del «Dry» di Milano. Motivazione: kazaka trapiantata in Italia, oltre ai grandi classici fa scoprire ai clienti erbe ed essenze poco conosciute

LIBRI DI CUCINA
Dan Saladino, autore di *Eating to Extinction: The World's Rarest Foods and Why We Need to Save Them* (Jonathan Cape) Motivazione: svela i cibi in pericolo e spiega perché sono importanti

FOOD REPORTING
Edoardo Mocini, medico specialista in Scienze dell'alimentazione Motivazione: sui social aiuta, in modo semplice e immediato, a sfatare i luoghi comuni sul mangiare sano

CHEF NOVITÀ DELL'ANNO
Tina Marcelli, chef dell'«Artifex», in Val di Fleres Motivazione: con la sua brigata quasi tutta femminile serve una cucina meticcia (tra Italia, Austria e Oriente) contemporanea

SOSTENIBILITÀ
Pasquale Polito, fondatore del «Forno Brisa» di Bologna Motivazione: ha applicato il concetto di «impresa felice», per una filiera equa dal campo alla tavola

L'INIZIATIVA

Carlo Cracco

Antonia Klugmann

Urbano Cairo

Antonella Clerici

Alessandro Borghese

Ciccio Sultano

Chicco Cerea

Davide Longoni e Fulvio Marino

Andrea Aprea

Massimo Bottura

Matteo Baronetto

Joe Bastianich

Andrea Berton e Antonio Guida

Gaia Giordano

Ernst Knam

destinatari dei riconoscimenti hanno ricevuto come premio-ricordo i taglieri fatti a mano e personalizzati da 3Cute. Sul palco anche i giurati Anissa Helou, Luca Iaccarino, Antonia Klugmann, Paolo Marchi, Emilia Terragni, Guido Tommasi. Tanti anche gli chef «testimonial» della serata: Andrea Berton, Chicco Cerea, Ciccio Sultano, Davide Longoni, Antonio Guida, Giancarlo Morelli, Filippo La Mantia, Isa Mazzocchi, Antonio e Nadia Santini, Fabio Pisani, Ernst Knam. Presente anche il presidente e amministratore delegato di Rcs MediaGroup Urbano Cairo. A seguire, una cena firmata da «Spazio Niko Romito Ristorante» a cura della chef Gaia Giordano. Sulla tavola, allestimento floreale Bohem La Stazione e 80 fazzoletti di Massimo Alba.

Giancarlo Morelli, Isa Mazzocchi e Filippo La Mantia

In tavola 80 handkerchief Massimo Alba, allestimento floreale Bohem La Stazione

Giuseppe Iannotti, Fabio Pisani ed Elio Sironi

DOLCE ALLO SPECCHIO

Opulenta e barocca, è la torta perfetta per la fine dell'anno, crocevia di testimonianze storiche: furono i Fenici a portare i mandorli sull'isola, mentre la pasta reale risale all'epoca dei Normanni. Nella versione di Santi Palazzolo sono fondamentali i canditi di qualità e la ricotta (freschissima) di pecora

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCIERI RIFATTE A CASA

LA CASSATA SICILIANA

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell, food styling Annie Rigg, styling Tabitha Hawkins

Esiste un dolce più sontuoso della cassata siciliana? I canditi, la ghiaccia reale, lo zucchero fondente, la ricotta e la pasta di mandorle e pistacchio danno vita al più barocco e opulento tra i dessert, perfetto per la tavola di Natale. Non solo: rappresentano un pezzo di storia. Furono i Fenici a introdurre i mandorli sull'isola, gli arabi a importare gli agrumi e la canna da zucchero, di epoca normanna è la pasta reale, che nacque nel convento della Martorana a Palermo, eredità spagnola è il cioccolato, così come il pan di Spagna che racchiude la crema di ricotta, rigorosamente di pecora, da sempre prodotta in Sicilia. A farci da Cicerone in questo viaggio è un siciliano doc, pasticcere di terza generazione: il laboratorio di Santi Palazzolo, infatti, venne aperto a Cinisi, vicino Palermo, da suo nonno Santi nel 1920. E i suoi figli ora lo affiancano. Qui vi spieghiamo tutti i passaggi ma non farete torto a nessuno se acquisterete nei negozi specializzati la pasta reale e lo zucchero fondente.

IL MAESTRO

Santi Palazzolo gestisce con la moglie Nunzia e i figli Caterina, Laura e Vito la pasticceria «Palazzolo» di Cinisi (Palermo), dal 1920 un'eccellenza siciliana. Da quest'anno è anche vicepresidente Ampi (Accademia maestri pasticceri italiani)

INGREDIENTI

Per il Pan di Spagna: 400 g di uova, 80 g di tuorli, 200 g di zucchero, 260 g di farina (meglio W180), 60 g di amido di mais. Per la crema di ricotta: 500 g di ricotta di pecora freschissima, 150 g di zucchero, 30 g di gocce di cioccolato fondente. Per la pasta reale al pistacchio: 290 g di mandorle in polvere, 350 g di zucchero semolato, 175 g di zucchero velo, 80 g di miele, 20 g di pasta di pistacchio, 60 g di sciroppo di glucosio, 140 g di sciroppo di zucchero. Per lo zucchero fondente: 380 g di acqua, 1000 g di zucchero, 150 g di sciroppo di glucosio. Per la glassa reale: 250 g di zucchero a velo, 50 g di albume, 15 g di aceto. Per decorare: canditi a piacere.

PREPARAZIONE

Per il pan di Spagna scaldate le uova con lo zucchero e i tuorli. Setacciate la farina con l'amido e tenetela da parte. Con una planetaria montate il composto a base di uova fino a che non sarà chiaro e spumoso, versate a pioggia le polveri, mescolate delicatamente senza smontare la massa e versate in una teglia imburrata e infarinata alta 5 cm con una circonferenza di 24 cm. Cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti. Fate la crema: mettete la ricotta in un setaccio su una ciotola e lasciatela per tutta la notte in frigo. Mescolatela con lo zucchero, fatela riposare, setacciatela e aggiungete le gocce di cioccolato. Per la pasta reale al pistacchio mescolate gli ingredienti nell'impastatrice con la spirale. Adagiatela in un contenitore ermetico e fatela riposare per una notte. Per lo zucchero fondente fate bollire in un pentolino l'acqua con lo zucchero, aggiungete lo sciroppo di glucosio e portate a 115°C. Fate raffreddare la pasta, mettetela in una planetaria con la foglia e mescolate fino a quando non sarà bianca. Preparate ora la ghiaccia reale. Inserite zucchero a velo, albumi e aceto in una planetaria con la frusta e montate fino a quando la massa sarà cremosa ma sostenuta. Ora potete montare il dolce. Tagliate delle strisce di pan di Spagna dalle dimensioni di 4 x 2 cm, fate lo stesso con la pasta reale al pistacchio (altezza 0,5 cm). In uno stampo rotondo svasato (16 cm) ricoprite il bordo alternando pan di Spagna e pasta reale. Adagiate sul fondo un disco di pan di Spagna. Riempite con la crema di ricotta e livellatela. Sbriciolate del pan di Spagna sulla crema e quindi appoggiatevi un disco di cartone del diametro più grande dello stampo. Lasciate riposare in frigo per qualche ora. Capovolgete la cassata su un piatto da portata, ricoprite con uno strato di zucchero fondente che avrete riscaldato (non oltre i 60° C). Decorate con la frutta candita e create motivi a piacere con la ghiaccia sul bordo laterale. Conservate in frigo e lasciate riposare un giorno prima di servire.

I TRUCCHI

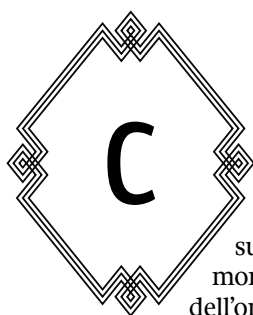
Non serve bagnare il pan di Spagna con uno sciroppo di acqua e zucchero o con del liquore, l'umidità contenuta nella ricotta lo ammorbidirà naturalmente. Lo zucchero non è solo un ingrediente ma anche un conservante: ben mescolato alla ricotta ne prolunga la durata, in forma di fondant protegge la cassata ed evita che si secchi all'esterno. La ricotta di pecora deve decantare almeno una notte in frigorifero per espellere il siero in eccesso, in caso contrario la crema si inacidirà più velocemente.
Crediti: food styling Rosie Reynolds, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

Tutto è cominciato con una torta alla banana tempestata di glassa e subito amata dal critico del *Nyt* Craig Claiborne. Da lì, prende il via la carriera di scrittrice di ricettari di questa ex designer che scoprì nella pasticceria una fonte di felicità

L'AUTRICE

MAIDA HEATTER

LA REGINA (PER CASO) DEI DOLCI

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazioni di Carlotta Gasparini

Chissà come ci si sente ad essere, per tutta la vita, la Regina delle torte. Maida Heatter lo ha provato sulla sua pelle fino a quando non è morta, a 102 anni, ancora sulla cresta dell'onda. E pensare che tutto è cominciato con una torta alla banana tempestata di stelle e glassa di zucchero di canna. La sua carriera inizia però come illustratrice di moda e designer di gioielli prima di aprire un caffè, l'Inside, a Miami Beach negli anni '60. Craig Claiborne, food editor per il New York Times, ci andava spesso a fare colazione. E ben presto fu colpito dalla qualità dei dolci che assaggiava lì. Al punto da chiederle di scrivere ricette per il Nyt. «È senza dubbio la principale autorità alimentare in Florida», ha scritto Claiborne una volta in un articolo del 1968. Nel 1974 lei pubblicò «Maida Heatter's Book of Great Desserts», il primo di una serie di titoli. L'ultimo è «Happiness Is Baking», la felicità è fare dolci. Che poi può essere considerato l'epilogo della sua vita. Quello che ho amato da subito di lei è il suo non pentirsi mai della peccaminosità dei dolci proposti, spesso ricchi e pieni di calorie: no, lei non si scusava. Anzi. «Qualche giorno fa ho sentito un dottore parlare in televisione dei pericoli dello stress», ha scritto in «Maida Heatter's Cookies» (1997). «Può ucciderti. Può causare un infarto o un ictus. Il dottore ha elencato i modi per affrontare lo stress. Esercizio. Dieta. Yoga. Fare una passeggiata. E io ho urlato: "Cuocere i biscotti". Perché fare i biscotti è una grande fuga. È divertente. È felicità. È creativo. Fa bene alla salute. Riduce lo stress». Maida Heatter è nata il 7 settembre 1916 a Baldwin, NY, a Long Island, da Gabriel e Saidie (Hermalin) Heatter. Suo padre era un noto conduttore radiofonico. Sua madre le ha instillato l'amore per la cucina. Era una donna molto insolita che poteva fare qualsiasi cosa al mondo, ma cucinare era il suo amore n. 1. E infatti è da lei che Maida

Non credo che esista nulla di più valido contro lo stress del preparare in casa i biscotti

CHI E'

Maida Heatter (7 settembre 1916 – 6 giugno 2019) è stata una pasticciera e autrice di libri di cucina americana specializzata in prodotti da forno e dolci. Fu scoperta quasi per caso dal grande critico gastronomico del *Nyt* Craig Claiborne che la lanciò nel mondo dell'editoria

Singapore, inebriante caleidoscopio di sapori

Lasciatevi stuzzicare da un irresistibile melting pot: l'identità multiculturale della citta Stato si riflette in un'infinita varietà di piatti, delizie e colori.

Ristorante Odette

Che il cibo sia una delle passioni dei Singaporiani, non è un segreto: grazie alla sua multiculturalità, la Città-Stato asiatica offre una cucina variegata, ideale per tutti i palati. Parte dell'identità nazionale ruota, infatti, attorno ai differenti tipi di cucina, dalla cinese alla malese, passando per l'indiana e l'indonesiana. La cucina è protagonista anche fra i colloqui quotidiani degli abitanti della Città del Leone: si dice che, prima ancora di "come stai?" gli abitanti di Singapore si chiedano "hai mangiato?"

Chinatown Complex Food Centre

LA CULTURA DELLO STREET FOOD

Vero e proprio paradiso per i foodies, Singapore è la destinazione ideale per chiunque ami sperimentare sapori nuovi, alternando la cucina gourmet con lo street food. Infatti, per un'esperienza autentica nelle tradizioni culinarie di Singapore non può mancare una tappa presso i cosiddetti **hawker center**, delle strutture con chioschi che vendono una gamma molto ampia di cibi diversi e dove convivialità e tradizioni gastronomiche si uniscono. Tra i più famosi, il **Maxwell Food Centre**, con oltre 100 chioschi, e il **Chinatown Food Complex**. La cultura dello street-food è uno degli elementi essenziali che definiscono l'identità culinaria di questo Paese, al punto che, nel dicembre 2020, è stata iscritta sulla **Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO**. Tra i piatti più rappresentativi di Singapore troviamo senza dubbio il chili crab, un granchio cucinato in una salsa al pomodoro speziata, un classico sulla tavola di chiunque vada a Singapore, e l'hainanese chicken rice, considerato quasi un piatto nazionale: la ricetta di origine cinese di questo pollo accompagnato dal riso, nella sua semplicità, è apprezzatissima dai locali.

CUCINA STELLATA E GOURMET

A conferma dell'importanza di Singapore nel panorama gastronomico del Sud-Est asiatico, nel 2016 è sbarcata nella Città del Leone la Guida Michelin, la quale raccoglie numerosi indirizzi per gli appassionati di cucina. Chi desidera una cena stellata può scegliere, ad esempio, **il tri-stellato Zén**, il quale si è aggiudicato la terza stella proprio nel 2021: il locale serve piatti creati utilizzando ingredienti di prima qualità provenienti dall'Europa e dal Giappone e che prendono ispirazione dalla cucina francese. Oltre al ristorante Zén, Singapore può vantare altri due ristoranti a 3 stelle: **Les Amis e Odette**, i quali hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento nel 2019. Per chi invece è alla ricerca di una cucina locale ma con un tocco gourmet, il **Candlenut dello chef Malcolm Lee**, permette di sperimentare una cucina peranakan particolarmente raffinata, un vero e proprio mix di sapori e profumi che riflette l'identità multiculturale di Singapore. Oltre ai ristoranti premiati con le rinomate stelle, si possono trovare anche numerosi suggerimenti di locali dove la cucina di altissimo livello può essere gustata a prezzi accessibili.

Asparagi bianchi con caviale servito con vino bianco a Les Amis

The Halia – Singapore Botanic Gardens

TROPICAL-INSPIRED DINING

Fedele al suo soprannome di **"City in a Garden"**, Singapore è un connubio tra una lussureggiante vegetazione tropicale e una vivace metropoli. L'importanza dell'aspetto green sta influenzando anche la cucina, grazie a un numero crescente di chef e ristoratori che sfruttano una tipologia di cucina ispirata all'ambiente naturale di Singapore. Da provare per una romantica cena a lume di candela il ristorante **The Halia**, all'interno del Ginger Garden dei **Singapore Botanic Gardens**, il quale ospita oltre 250 specie di radici. Il ristorante trae piena ispirazione dalla natura: la sua architettura si adatta ai contorni del terreno, preservando gli alberi e le piante che lo circondano; il cibo, invece, combina raffinate tecniche europee con ingredienti e sapori del sud-est asiatico. Un altro esempio è il **Wildseed Café and Bar** in Park Lane: un caffè, cocktail bar e pasticceria molto particolare visto che al suo interno si coltivano alcuni prodotti locali. Nel menù si possono trovare piatti e cocktail ispirati alla natura, come il mojito al litchi con rum, menta, litchi e lime. Mentre il pane alla banana è sormontato da scaglie di fiori di zenzero.

Ristorante Candlenut

*GLI APPUNTAMENTI GASTRONOMICI Considerata l'importanza della cucina, a Singapore non mancano gli eventi dedicati al cibo, che rendono la Città-Stato asiatica la destinazione perfetta per i foodies in tanti periodi dell'anno. Tra marzo e aprile si tiene il **World Gourmet Summit**, una kermesse gastronomica considerata uno degli appuntamenti più autorevoli a livello internazionale e che in passato ha attirato oltre 20.000 turisti all'anno, desiderosi di scoprire tutti i segreti della cucina internazionale; il festival, che celebra il talento e la creatività, permette di assistere ad esclusivi show-cooking di chef stellati e partecipare a degustazioni gastronomiche e vinicole, in una serie di raffinate esperienze extrasensoriali. **Il Singapore Food Festival**, invece, si svolge nel mese di luglio e permette di godere di un mix unico di street food, cucina locale e proposte gastronomiche, oltre a locali pop-up ed eventi mondani che animano le vie della città.*

Food styling Alessandra Avallone, styling Sara Farina. Crediti: ceramiche Francesca Reitano, stampo Nordic Ware

eredita questa grande passione. All'inizio, intraprende la carriera di designer ma da subito intravede una connessione tra la moda e la cucina. «La considero decisamente un'arte», dice a *LA Weekly* nel 2011. Il passaggio dalla progettazione alla panificazione avviene nel 1966, subito dopo aver sposato Ralph Daniels, il suo terzo marito. «Quando Ralph è andato in pensione e ha deciso di aprire un ristorante a Miami Beach, dove vivevamo — ha detto al *Times* nel 1995 — mi sono offerta volontaria per preparare i dessert, che si sono rivelati subito un grande successo». Non era una professionista: «Non avevo alcuna formazione, quindi non ero vincolata da alcuna regola. Ma pensavo che ogni problema avesse una soluzione». Il catalizzatore per la sua carriera di scrittrice di libri di cucina è però una frittata. Nel 1968, la Convention nazionale repubblicana si tenne a Miami Beach e la Heatter ebbe l'idea di offrire una frittata di elefante (con carne di elefante reale) come iniziativa promozionale. E questo piatto attirò Claiborne nel suo ristorante. Il suo articolo del 1968 iniziò parlando infatti proprio della frittata, ma alla fine si concentrò sulla sua mousse al cioccolato agrodolce e sulla sua caratteristica torta, la Queen Mother. Fu quindi Claiborne che alla fine la spinse a raccogliere le sue ricette in un libro di cucina, «The Book of Great Desserts», che fu un grande successo. Peccato che solo dopo aver consegnato il manoscritto lei scoprì che la temperatura del suo forno era di quasi 25 gradi alterata e dovette correggere tutto. Quel libro includeva la ricetta della «Torta 7 settembre»: «È nata quando volevo qualcosa di diverso da servire per il mio compleanno. Due strati sottili, leggeri e scuri sono riempiti con panna montata bianca e sono ricoperti da una meravigliosa panna montata al caffè e cioccolato fondente». I suoi consigli includevano anche come maneggiare i libri di cucina. «Dovrebbe essere trattato come un testo di scuola», ha scritto in «Happiness Is Baking». «Quando lo leggi, o cucini da esso, tieni una matita a portata di mano per le annotazioni. Sottolinea le cose che vuoi ricordare, prendi appunti, ma non aver paura di scriverci sopra. In futuro scoprirai che i tuoi appunti lo hanno reso più prezioso per te». La sua torta al limone è diventata la ricetta in assoluto più cercata sul *Nyt*, tanto da aver spinto Sam Sifton, editor in chief, a ripubblicarla e a riraccontarne la storia. Come si fa con le favole.

Non avevo formazione o vincoli, ma pensavo che ogni problema avesse una soluzione

BUDAPEST COFFEE CAKE

INGREDIENTI

Per il ripieno alle noci: **160 g** di zucchero di canna scuro, **1** cucchiaio di cannella, **1** cucchiaio di cacao amaro, **3** cucchiai di uvetta tritata grossolanamente, **100 g** di gherigli di noce tritati. Per l'impasto: **390 g** di farina setacciata, **1** cucchiaino e **1/2** di lievito chimico, **1** cucchiaino e **1/2** di bicarbonato di sodio, **1/2** cucchiaino di sale, **300 g** di zucchero, **3** uova, **2** cucchiaino di estratto di vaniglia, **180 g** di burro, **500 g** di panna acida. Per la glassa: **120 g** di zucchero a velo, Circa **2** cucchiai di latte caldo.

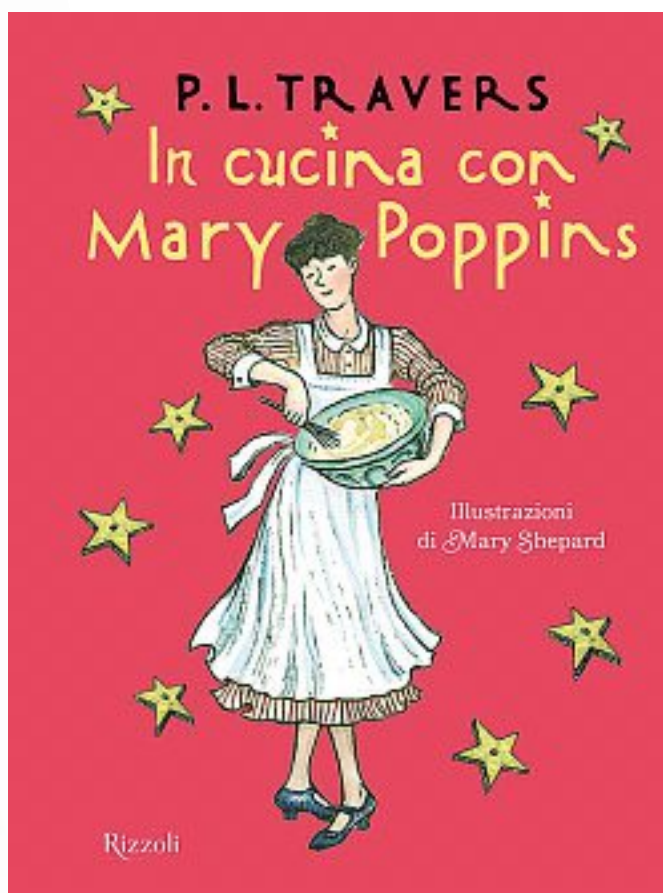
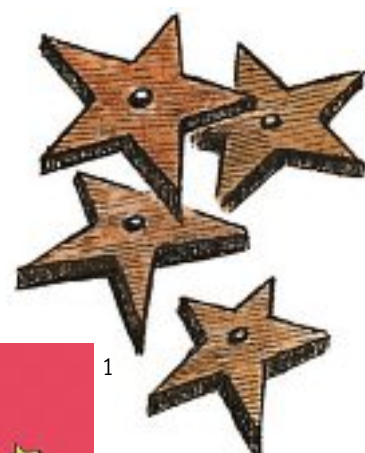
PREPARAZIONE

Cominciate dal ripieno: in una ciotola mescolate lo zucchero, la cannella e il cacao, incorporate l'uvetta e le noci e tenete da parte. Setacciate la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale. Con le fruste elettriche rendete cremoso il burro, aggiungete la vaniglia e lo zucchero e montate bene. Aggiungete le uova e continuate a mescolare fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Riducete la velocità delle fruste, aggiungete alternandoli gli ingredienti secchi e la panna acida. Stendete uno strato sottile di pastella sul fondo di uno stampo da bundt cake da 25 cm di diametro. Cospargete con 1/3 di ripieno di noci. Continuate ad alternare gli strati, 4 di pastella e 3 di ripieno, terminando con la pastella. Cuocete in forno a 180° per 50-60 minuti o fino a quando uno stecchino non ne uscirà asciutto. Lasciate intiepidire 5 minuti. Nel frattempo ottenete una glassa abbastanza densa mescolando lo zucchero a velo con il latte, sformate la torta su una gratella, applicate la glassa e adagiatela su un piatto da portata.

di **Isabella Fantigrossi**

NASCOSTI SOTTO L'ALBERO

Il ricettario illustrato (per tutta la famiglia) dell'eroina di Pamela Travers, l'attesissimo nuovo manuale del guru della panificazione Chad Robertson e le riflessioni filosofiche di Massimo Donà, convinto, al di là di Feuerbach, che l'uomo mangi ciò che è

1 IN CUCINA CON MARY POPPINS
Pamela Lyndon Travers, illustrazioni di Mary Shepard, Rizzoli, 88 pagine, 14 euro, dai 9 anni
Dallo Yorkshire pudding cucinato con Mrs Corry alla charlotte di mele con l'Ammiraglio Boom. Dai biscotti speziati al pollo arrosto preparato con la Donna degli Uccelli. Una storia da leggere assieme ai bambini, *In cucina con Mary Poppins*, per la prima volta ora pubblicato in Italia da Rizzoli, ma anche un vero ricettario dal gusto molto inglese. Il signore e la signora Banks stanno per partire, proprio quando la cuoca di famiglia è costretta ad andarsene per curare i nipoti malati. Che fare? Mary Poppins non ha dubbi: cucinerà lei, con l'aiuto dei bambini. Ecco, allora, un menu speciale per ogni giorno della settimana. Lo ha scritto Pamela Lyndon Travers, nata in Australia nel 1899 ed emigrata a Londra nel 1924, la creatrice nel 1934 della figura di Mary Poppins. Con le illustrazioni originali di Mary Shepard, artista britannica che ha disegnato tutte le prime edizioni dei romanzi della tata più magica del Novecento.

1

2

2 BREAD BOOK
Chad Robertson, Lorena Jones Books, 368 pagine, 37 euro, dal 21 dicembre
«La cosa più gratificante del fare il pane è che il processo di apprendimento non finisce mai. Ogni giorno è un nuovo studio, le possibilità sono infinite». Parola di Chad Robertson, texano, fondatore dell'ormai leggendaria «Tartine bakery» di San Francisco, diventata tempio per i cultori della panificazione e culla del suo celebre *country bread*, che oggi dopo anni torna in libreria con un nuovo, attesissimo, volume. In cui svela dove passa, secondo lui (e la coautrice, Jennifer Latham, direttrice di «Tartine»), il futuro del pane: cereali e farine di alta qualità, sostenibili e di provenienza locale. Nel volume tantissime ricette e poi sedici formule per impasti a lievitazione naturale tra cui il *country bread* leggermente modificato, baguette rustiche, focacce, panini, pizze, pagnotte senza glutine, tortillas e cracker.

3

4

3 SAPERE IL SAPORE
Massimo Donà, Ets, 160 pagine, 15 euro
Al di là di quello che diceva Feuerbach, l'uomo non è affatto quel che mangia, ma mangia quel che è. Cioè, è convinto Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, nel suo ultimo libro dedicato alla filosofia del cibo e del vino, è proprio dal modo in cui mangiamo che sono ricavabili le coordinate culturali che caratterizzano il nostro modo di abitare il mondo. Una lunga riflessione per mostrare, anzitutto, una cosa: proprio nel mangiare e nel bere, gli esseri umani dicono in modo particolarmente icastico chi sono, come si rapportano al mondo e come stanno con gli altri.

4 ADVENT
Anja Dunk, Quadrille Pub, 271 pagine, 31 euro
Cento ricette classiche tedesche da forno che profumano di cannella, noce moscata e chiodi di garofano, per celebrare il Natale che si avvicina e il periodo dell'Avvento. È l'elegante nuovo libro, rilegato in tessuto, della food writer Anja Dunk, cuoca ed esperta di cultura tedesca, che qui ha raccolto i migliori dolci festivi e tradizionali della Germania. Dalle stelle glassate ai cuori di zenzero con la marmellata, dai lebkuchen bavaresi alle mandorle caramellate fino alla più complicata casetta di pan di zenzero.

I REGALI/LIBRI

L'albo illustrato per tornare a viaggiare con gli occhi tra i mercati più belli del mondo, i racconti (finanziati con il crowdfunding) sul brodo di Natale in Emilia Romagna e il memoir, con gli aneddoti su Obama e la Regina Elisabetta, di Francesco Cerea

5

6

7

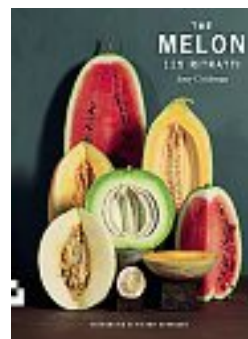
8

9

10

5 PAESE CHE VAI, MERCATO CHE TROVI
Maria Bakhareva e Anna Desnitskaya, Donzelli editore, 45 pagine, 25 euro
Un albo illustrato, realizzato dalla scrittrice di viaggi Maria Bakhareva e da Anna Desnitskaya, finalista al Premio Andersen 2021, che curiosa tra i mercati alimentari più ricchi di storia del mondo. Suddivisi per mese dell'anno: dal mercato Mahane Yehuda di Gerusalemme, perfetto a gennaio, fino a Borough a Londra, una festa per gli occhi nei giorni di Natale, passando per la Boqueria di Barcellona, il mercato del Terminal traghetti di San Francisco o il Rostov sul Don in Russia. Con i trucchi per intrufolarsi e i consigli sulle specialità da non perdere.

6 IL BRODO DI NATALE
Irene Fossa e Mattia Fiandaca, illustrazioni di Lucia Catellani, Terrae Opificio Culturale Enogastronomico, 136 pagine, 25 euro
Da Piacenza a Rimini, lungo la via Emilia. Alla scoperta delle ricette e dei ricordi legati al primo piatto in brodo del giorno di Natale. Simile ma diverso per ogni città dell'Emilia Romagna. Anolini, cappelletti, tortellini, ogni luogo ha la sua tradizione. Il libro è nato da una raccolta fondi voluta dai due autori e lanciata sulla piattaforma di crowdfunding Idea Ginger. Per ognuna delle copie vendute, poi, tre euro sono devoluti al laboratorio terapeutico Il Tortellante di Modena.

7 CUCINA PIEMONTESE CONTEMPORANEA
Matteo Baronetto, prefazione di Fulvio Pierangelini, fotografie di Davide Dutto, Edt, 200 pagine, 25 euro
È il primo libro di Matteo Baronetto, lo chef che dal 2014 conduce il «Del Cambio» di Torino, il ristorante fondato nel 1757 e amato da Cavour, uno dei locali più affascinanti del mondo. Ma è anche una raccolta delle 45 ricette iconiche della tradizione piemontese. Insalata russa, agnolotti, gran bollito, fritto misto, panna cotta, bonet. Piatti spesso nati nelle campagne, poi raffinati nei grandi palazzi nobiliari e oggi reinterpretati da Baronetto in chiave contemporanea.

8 FUORI DAL RISTORANTE
Francesco Cerea con Martina Maltagliati, Mondadori, 156 pagine, 18 euro
Il memoir molto sincero di Francesco Cerea, uno dei più importanti imprenditori italiani, responsabile della ristorazione esterna di «Da Vittorio». In cui l'uomo si è messo a nudo, raccontando anche i momenti di difficoltà della sua vita, e allo stesso tempo ha svelato aneddoti legati ai nomi più celebri per cui ha organizzato eventi, da Barack Obama alla Regina Elisabetta. Da leggere tutto d'un fiato.

9 THE LATIN AMERICAN COOKBOOK
Virgilio Martinez, Phaidon, 432 pagine, 45 euro
Per i collezionisti della collana Phaidon dedicata alle migliori cucine del mondo, la nuova uscita dedicata all'America latina raccontata dallo chef peruviano Virgilio Martinez del «Central» di Lima. Più di 600 ricette casalinghe e una profonda immersione nella cultura gastronomica di ogni regione.

10 THE MELON, 125 RITRATTI
Amy Goldman, Quinto Quarto, 272 pagine, 39,90 euro
Un coffe table book ma pure un'enciclopedia per sapere tutto su una delle colture orticole più importanti del mondo. Più di cento varietà fotografate da Victor Schrager e raccontate dall'artista ed esperta di semi misteriosi Amy Goldman. Una rivelazione secondo il *New York Times*.

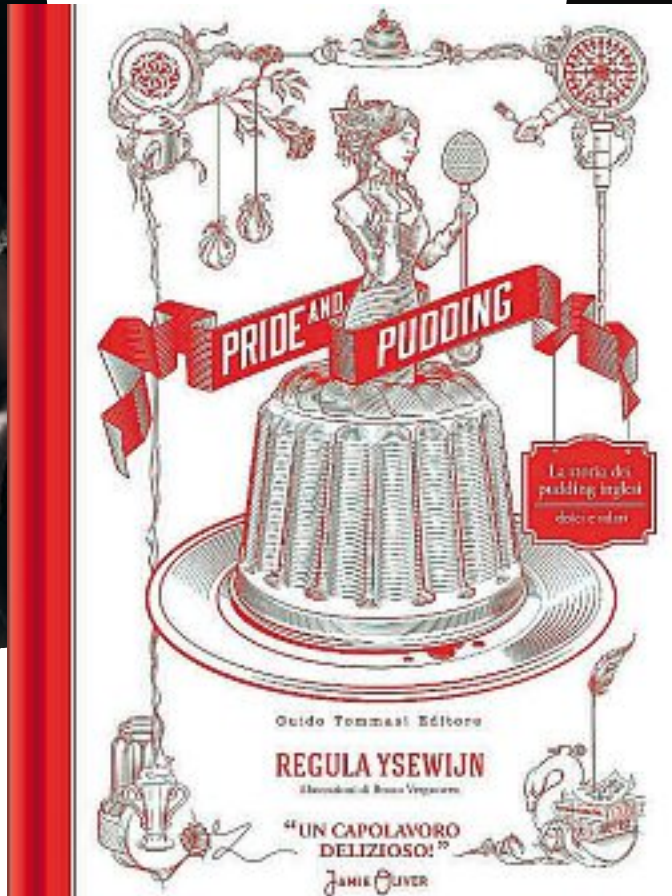
I REGALI/LIBRI

L'«enciclopedia» della gastronomia americana secondo il «New York Times», il canone delle ricette regionali, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, che si allarga a sapori altri ormai pienamente integrati. E poi la storia illustrata del più antico piatto britannico

11

12

11 PRIDE AND PUDDING
Regula Ysewijn, Illustrazioni di Bruno Vergauwen, Guido Tommasi editore, 368 pagine, 35 euro

È arrivato finalmente in Italia la pluripremiata storia scritta dalla foodwriter belga Regula Ysewijn dopo due anni di studi e ricerche sulle ricette più antiche di pudding britannici. Che non sono, come li intendiamo oggi, dolci simili a budini ma pietanze salate, molto sostanziose, a base di carne o salsiccia, cucinati bolliti, al vapore o al forno. Ce n'è per tutti i gusti, dal Black pudding a base di sangue di maiale per i palati più forti all'Apple charlotte con mele e marmellata di albicocche. Le bellissime illustrazioni sono opera di Bruno Vergauwen, marito dell'autrice.

12 LA CUCINA DI MIMI' ALLA FERROVIA
Autori vari, Mondadori, 192 pagine, 15,90 euro

Nel settembre 1943, Emilio Giugliano, detto Mimì, rileva il ristorante «La nuova Grecia», nei pressi della stazione di Napoli, e lo ribattezza «Mimì alla Ferrovia». Fin dal primo giorno, affiancato dalla moglie Ida, si dà due obiettivi: «offrire a chiunque entri i sapori migliori che si possano mettere in un piatto e l'accoglienza più calda che si possa lasciare nell'animo». A raccontare la lunga vicenda dello storico ristorante, amato dai napoletani tanto quanto protagonisti della cultura, della politica, dello spettacolo nazionali e internazionali, sono i due nipoti del fondatore, Ida e Salvatore Giugliano. Che hanno voluto ricreare in queste pagine (con le ricette di Mimì, dal gateau di patate al sartù di riso) l'atmosfera di un luogo reso unico dal gusto della cucina napoletana.

13 TERRINES, RILETTES, SALSICCE & PASTICCI
Gilles e Nicolas Verot, Slow Food editore, 234 pagine, 29,90 euro

Per gli amanti della grande tradizione francese e della salumeria d'Oltralpe, un manuale con 80 ricette casalinghe alla portata di tutti create da Gilles e Nicolas Verot, *charcutiers* da generazioni nella celebre «Maison Verot» a Parigi. Non avrete bisogno di strumenti specifici, né di ingredienti misteriosi per preparare terrine, paté in crosta, polpette, salsicce, aspic di verdure. Preparazioni (molto natalizie) descritte passaggio dopo passaggio, per imparare le tecniche di base della norcineria: tagliare, tritare, sfilacciare, mescolare, modellare...

13

14

THE ESSENTIAL NEW YORK TIMES COOKBOOK
AMANDA HESSER

15

16

14 THE ESSENTIAL NEW YORK TIMES COOKBOOK
Amanda Hesser, WW Norton & Co Inc, 997 pagine, 49 euro

L'autrice è Amanda Hesser, ex food editor del *New York Times*, fondatrice e Ceo della piattaforma di notizie, ricette e e-commerce *Food52*. E il volume, quasi mille pagine di ricette, è la nuovissima edizione, dieci anni dopo il grande successo della prima, della leggendaria raccolta di piatti da cucinare almeno una volta nella vita secondo il quotidiano americano. Oltre mille piatti, tutti testati e riadattati da Hesser (di cui oltre cento completamente nuove), in una «raccolta di ricette straordinariamente accattivante — ha scritto *Saveur* — che racconta la storia della cucina americana».

15 CHRISTMAS AT RIVER COTTAGE
Lucy Brazier e Hugh Fearnley-Whittingstall, Bloomsbury Publishing, 320 pagine, 17 euro

Tante ricette ma anche ispirazioni per la tavola delle feste, consigli su cocktail, regali commestibili e decorazioni per la casa. Tutto secondo l'atmosfera magica del River Cottage, fattoria inglese tra Devon e Dorset che ha dato il nome a una serie tv e oggi sede di una scuola di cucina fondata dallo chef Hugh Fearnley-Whittingstall.

16 NUOVA CUCINA ITALIANA
Allan Bay e Paola Salvatori, il Saggiatore, 760 pagine, 25 euro

Se la cucina è come la vita, allora anche questa si evolve, muta, si aggiorna. E così il cosidetto canone delle ricette nazionali si allarga. Per accogliere, accanto a risotti e amatriciane, tortille, hamburger, poke, sushi, borsch. Ormai, parola del critico enogastronomico Allan Bay e della storica della cucina Paola Salvatori, piatti italiani a tutti gli effetti. Ecco allora l'edizione aggiornata del precedente libro sulla «cucina nazionale italiana», strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare. E anche uno sconfinato ricettario (oltre 1.400 piatti) con consigli pratici per esperti e cuochi alle prime armi. Un'autobiografia collettiva per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

I REGALI/PANETTONI

a cura della **Redazione Cook**

Tradizionali o originali, decorati a mano con la glassa come vere opere d'arte da portare in tavola oppure preparati seguendo le ricette «stellate» di Alajmo o Romito I migliori lievitati del Natale da assaggiare quest'anno

1

2

3

4

5

6

1 DECORATO A MANO
«Marchesi 1824», da 200 euro al kg e su ordinazione quelli decorati, 38 euro al kg i classici (pasticceriamarchesi.com)
Schiaccianoci dorati che si alternano su sfondo rosso alle classiche corone simbolo della pasticceria «Marchesi 1824» di Milano. Un giocoso cavallo a dondolo e una elegante ballerina che danza in un bosco di abeti innevati. Sono alcune delle decorazioni fatte a mano scelte dal pasticcere Diego Crosara. Per trasformate in vere e proprie opere d'arte i panettoni classici.

2 OMAGGIO A MILANO
«Armani/Dolci», da 11 euro per 100 g (armanidolci.com)
Classico, pesca e gianduiotto, oppure arancio e cioccolato. O, ancora, nella versione con copertura al cioccolato e decorazioni di Guido Gobino. Sono i panettoni di «Armani/Dolci», proposti in confezioni speciali che omaggiano Milano. Le latte rosse che li racchiudono riportano, infatti, la stampa stilizzata color oro dell'architettura di Palazzo Orsini, sede storica del marchio in città.

3 CON LIEVITO MADRE
«Alajmo», da 40 euro per 750 g (alajmo.it)
Quest'anno la famiglia Alajmo, tre stelle Michelin a «Le Calandre» a Rubano (Padova), ha realizzato un nuovo panettone con albicocche e caffè. Proposto sia in versione da 750 grammi che da due chili. Questo lievitato è realizzato con una lavorazione che permette al lievito madre di raggiungere il suo naturale sviluppo, conferendo all'impasto omogeneità e gusto.

4 COME UNO STRUDEL
«Pasticceria Martesana», 44 euro al chilo (martesanamilano.com)
Mela semicandita, pinoli e uvetta al Marsala incontrano l'impasto del tradizionale panettone. Nasce così questa speciale versione del lievitato ispirata allo strudel, il dolce tipico del Trentino. La propone la «Pasticceria Martesana» di Milano dei maestri Vincenzo Santoro e Domenico Di Clemente.

5 AL CIOCCOLATO FONDENTE
Niko Romito Laboratorio, 55 euro al chilo (shop.laboratorio nikoromito.it)
Classico, con canditi bio e uva sultanina. Oppure con scaglie di cioccolato Tanzania e scorze di arancia bio candita a mano. I panettoni dello chef Niko Romito, tre stelle Michelin al «Reale» di Castel di Sangro, vengono realizzati attraverso quattro lavorazioni dell'impasto e tre fasi di fermentazione. Il risultato? Una pasta cremosa, alveolata e soffice.

6 DA COLLEZIONE
Molino Pasini, 60 euro al chilo (molinopasini.com)
Una latta d'autore firmata dall'architetto Piero Lissoni — che rivisita una celebre fotografia di un cielo stellato scattata da Luigi Ghirri — contiene il pandoro realizzato dal pastry chef Andrea Tortora con la farina «Sua Altezza» di Molino Pasini. Il ricavato della vendita sarà devoluto all'associazione Make a Wish, un'organizzazione non profit riconosciuta giuridicamente dallo Stato Italiano, che realizza i desideri di bambini e ragazzi di età compresa tra i 3 e i 17 anni affetti da gravi patologie per portar loro gioia, forza e speranza.

I REGALI/PANETTONI

Latte da collezione, come quella di Gucci per Massimo Bottura, o cappelliere di lusso, come quella di Fornasetti per Davide Longoni. Anche le confezioni si vestono a festa Mentre i gusti spaziano dal burro affumicato fino al classico cioccolato fondente

7

8

9

10

11

12

7 DESIGN D'AUTORE
«Panificio Davide Longoni» per Fornasetti, 100 euro per 1,5 kg (fornasetti.com)
Questo panettone artigianale rappresenta l'omaggio di Fornasetti a Milano. La ricetta — ideata in esclusiva dal panificio meneghino «Davide Longoni» per l'atelier — prevede l'utilizzo del lievito madre ed è arricchita dal gusto dello zafferano, in un abbinamento insolito con le albicocche candite. Viene proposto in una scatola da collezione in edizione limitata il cui decoro richiama le architetture Fornasetti. Sul coperchio svetta la musa Lina Cavalieri sotto forma di una mezza Luna.

8 «ALLA MODA»
«Gucci Osteria», da 40 euro per 500 g. (gucciosteria.com)
Tradizionale milanese o al cioccolato con amarene. Sono i gusti delle due versioni di panettone, in edizione limitata, ideate dalla «Gucci Osteria» di Firenze dello chef Massimo Bottura. A ideare le ricette la chef Karime Lopez e il laboratorio di pasticceria ormai di culto «Posillipo Dolce Officina» di Gabicce (Pesaro Urbino). Mentre l'elegante confezione in latta rossa o blu è firmata Gucci.

9 CARAMELLO SALATO
«Ristorante Andreina», 28 euro al chilo (ristoranteandreina.it)
Un delicato profumo di brace avvolge questo panettone firmato dallo chef Errico Recanati, una stella Michelin ad «Andreina», a Loreto (Ancona), che quest'anno ha realizzato un panettone al gusto caramello salato. Il segreto? La presenza del burro francese affumicato, che viene tenuto una notte tra le braci per conquistare l'aroma.

10 CON LE ALBICOCCHE DEL VESUVIO
«Pasticceria Panzera», 38 euro al chilo (panzeramilano.com)
A fianco del panettone tradizionale, che ha reso la «Pasticceria Panzera» un punto di riferimento a Milano, il laboratorio meneghino propone quest'anno una versione del tipico lievitato natalizio con la succosa albicocca pellecchiella del Vesuvio candita.

11 PLURIPREMIATI
«Olivieri 1882», 38 euro per 750 g (olivieri1882.com)
Pluripremiati, i panettoni della pasticceria «Olivieri 1882» di Arzignano, nel vicentino, sono considerati fra i migliori d'Italia. Soffici, sono preparati con lievito madre e quattro volte la quantità di uova presenti nei comuni panettoni in commercio: caratteristica che conferisce gusto, struttura e colore. A parte il classico, sono disponibili varie versioni, fra cui pesca, amaretto e cioccolato.

12 SENZA CANDITI
«Rinaldini Pastry», 40 euro al chilo (rinaldinipastry.com)
Si chiama Alphard il panettone senza canditi e uvetta, con un impasto privo di lattosio e un intenso profumo di vaniglia e agrumi, una delle creazioni di Roberto Rinaldini, campione del mondo di pasticceria. I suoi prodotti si distinguono sia per il gusto che per il packaging coloratissimo. «Rinaldini Pastry» realizza più di cinque varianti di panettone, fra cui una con tre selezionati cioccolati fondenti.

bottoli
LA SBRISOLONA
con cioccolato
LA SBRISOLONA
dolce della tradizione

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

a cura della **Redazione Cook**

Tante idee per vestire la casa a festa, a partire dall'ingresso, tra pezzi firmati da grandi designer e tessuti luccicanti. E, per i golosi, cioccolato, marmellate speciali e un forno innovativo per preparare la margherita come veri pizzaioli

2

1

3

4

5

6

7

1 SULLA PORTA
Coral Flower Shop, corona decorativa, da 28 euro, coralflowers.it
Per decorare la porta di casa non può mancare una corona di rami, boccioli e frutti. Quelle di Coral, negozio di fiori di Milano, sono fatte con pini e conifere e sono arricchite da elementi naturali e di stagione, come pigne, arance, cannella... Le corone sono personalizzabili a richiesta del cliente e sono disponibili in diverse misure.

2 COPPETTE DI DESIGN
Sambonet, Coppetta by Gio Ponti, da 89 euro, sambonet.com
Portano la firma di un maestro del design e dell'architettura, Gio Ponti, le coppette in acciaio inox (disponibili in vari colori) di Sambonet. Ispirate al famoso centrotavola di Ponti, possono essere usate come elemento decorativo oppure anche per servire monoporzioni.

3 TAVOLA CHE BRILLA
Society Limonta, tovaglia Brait, 155 euro, Societylimonta.com
Per una tavola delle feste luccicante e d'effetto, Society Limonta propone il modello Brait. Una tovaglia semitrasparente (misura 150 x 240 centimetri) in nylon e lurex, attraversata da sottili fili dorati che le donano luce.

4 TAROCCHI DI CIOCCOLATO
Zàini Milano, tavolette Tarocchi, 6,20 euro cad, Zainimilano.com
Spezie, bacche e superfood impreziosiscono le tavolette di cioccolato (bianco, fondente o monorigine) ispirate alle carte dei tarocchi in uso alla corte dei Visconti Sforza di Milano nel Quattrocento. Si va dal pepe Voatsiperifery del Madagascar alle bacche di goji, fino ai cristalli di sale blu di Persia. La confezione regalo con dodici tavolette costa 79 euro.

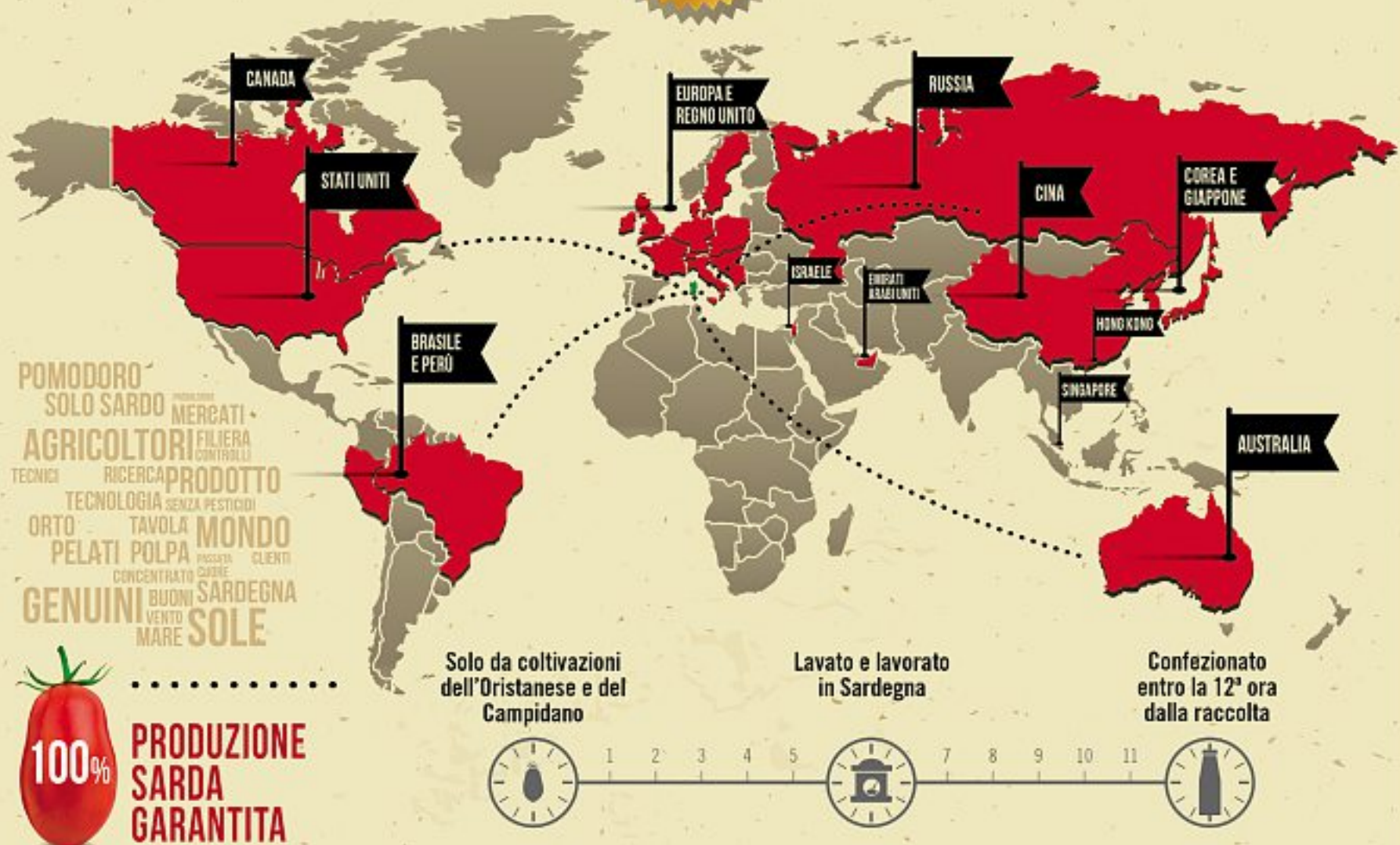
5 FORNO PER LA PIZZA
Ooni, forno per pizza multi-combustibile Ooni Karu 16, 799 euro, it.ooni.com
Consigliato per l'uso domestico anche dall'Associazione verace pizza napoletana, il forno casalingo per pizza Ooni può essere alimentato a legna, carbonella o a gas. Da usare in giardino o terrazzo, permette di sfornare pizze fino a 40 centimetri di diametro.

6 CUSCINI PER ARREDARE
Gabel1957, federa per cuscino Toile, 13,50 euro, Gabel1957.it
Per le feste Gabel1957 (che fa parte del gruppo Gabel) propone una collezione a tema «Buon Natale». Servizi per la tavola, grembiuli, presine, runner, tovagliette e tanto altro, in puro cotone e decorati con quindici diversi motivi. Per vestire a festa divani e poltrone, ci sono anche le federe per i cuscini.

7 MARMELLATA FRANCESE
Confiture Parisienne, marmellata Fraise Framboise Géranium Rosat, 15,90 euro, 250 grammi, Confiture-parisienne.com
Arrivano da Parigi le marmellate artigianali firmate Confiture Parisienne, preparate con ingredienti naturali e senza conservanti. Da provare è la versione con fragole e lamponi al profumo di geranio rosa: per 100 grammi di marmellata ne vengono usati 80 di frutta.

BRCGS
Food Safety
CERTIFICATED

IFS
Food

HALAL

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

Le grandi etichette di rossi, i vini dolci o il caviale che impreziosisce i piatti delle feste
Ma si può osare anche con il gelato che, declinato in versione invernale
e confezionato in box di latta, diventa un nuovo classico per la fine del pasto

8

9

10

11

12

13

14

15

8 STECCO GELATO
Gusto17, Stecco XMas Tree, 4,50 euro, Gusto17.com
È sempre il momento buono per un gelato, anche a dicembre. Soprattutto se si tratta degli stecchi limited edition XMas Tree di Gusto17: a forma di albero di Natale, sono coperti di cioccolato verde (all'alga spirulina), bianco o rosa e ripieni di pistacchio salato di Sicilia, nocciola Piemonte Igp o mousse di latte. Si trovano a Milano nei negozi della gelateria e, in box di latta, sull'e-shop.

9 PER AMANTI DEL WHISKY
Tonino Lamborghini Luxury Beverages, Tonino Lamborghini Whisky, 50 euro, 700 ml, Lamborghini-beverages.com
Il brand dell'imprenditore bolognese erede della famosa casa automobilistica firma, tra le altre cose, una linea di superalcolici. Come il Tonino Lamborghini Whisky, ottenuto dalla selezione di whisky pregiati invecchiati in botti di rovere e diluito con acqua della Franciacorta.

10 SEGNAPOSTI E SORPRESE
Nancy & Betty Studio, set di sei Gingerbread House Christmas crackers, 42,30 euro, Nancyandbetty.com
Arriva dalla Gran Bretagna la tradizione dei *crackers* natalizi, tubi a forma di caramella che contengono piccole sorprese, da usare come segnaposto o addobbi. Questi sono ecofriendly, grazie all'uso di carta da fonti sostenibili e ai regali plastic free.

11 CAVIALE PER BRESCIA
Calvisius Caviar, Vittoria Alata Limited Edition, 99 euro, 50 grammi, Calvisius.it
Celebra la Vittoria Alata, simbolo di Brescia da poco restaurato, l'edizione limitata di caviale di storione bianco di Calvisius Caviar. Parte del ricavato è devoluto alla Fondazione Brescia Musei per la manutenzione dell'opera.

12 FRULLATORE ELETTRICO
Tescoma, frullatore elettrico President, 97,90 euro, Tescomaonline.com
Per frullati e omogeneizzati di frutta e verdura, il frullatore President oltre al boccale in vetro ha in dotazione una bottiglia da viaggio in plastica resistente. Si possono frullare direttamente gli ingredienti al suo interno e poi portarla in giro grazie alla chiusura ermetica e alla cinghia.

13 ROSSO TOSCANO
Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Tenute del Cabreo, Cabreo Toscana Igt 2017, 40 euro, Tenutefolonari.com
Un vino rosso dagli aromi complessi, a base di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese. Ideale con tutti i piatti di carne e grandi formaggi.

14 PASSITO SICILIANO
Cantine Pellegrino 1880, Pantelleria Passito Liquoroso doc, 17 euro, Carlopellegrino.it
Da uve Zibibbo coltivate su terreni vulcanici, un passito liquoroso con sentori di albicocca, miele e fico secco. Perfetto con i dolci.

15 CAFFÈ RISERVA
Starbucks Reserve Christmas 2021, 24 euro, 250 grammi, Starbucksreserve.com
Tostato nella Starbucks Reserve Roastery di Milano, il caffè natalizio di Starbucks è una miscela di Hacienda Alsacia del Costa Rica, un raro Sumatra invecchiato e caffè della regione indonesiana di Aceh.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

Elegante come una tovaglia stampata a mano, futuristico come il cubo per cuocere in grafite o abbondante come la maxi-scorta di penne e spaghetti? A ognuno il suo pensiero Per il nuovo anno, invece, c'è la nostra agenda con storie, ricette e consigli di lettura

16

17

18

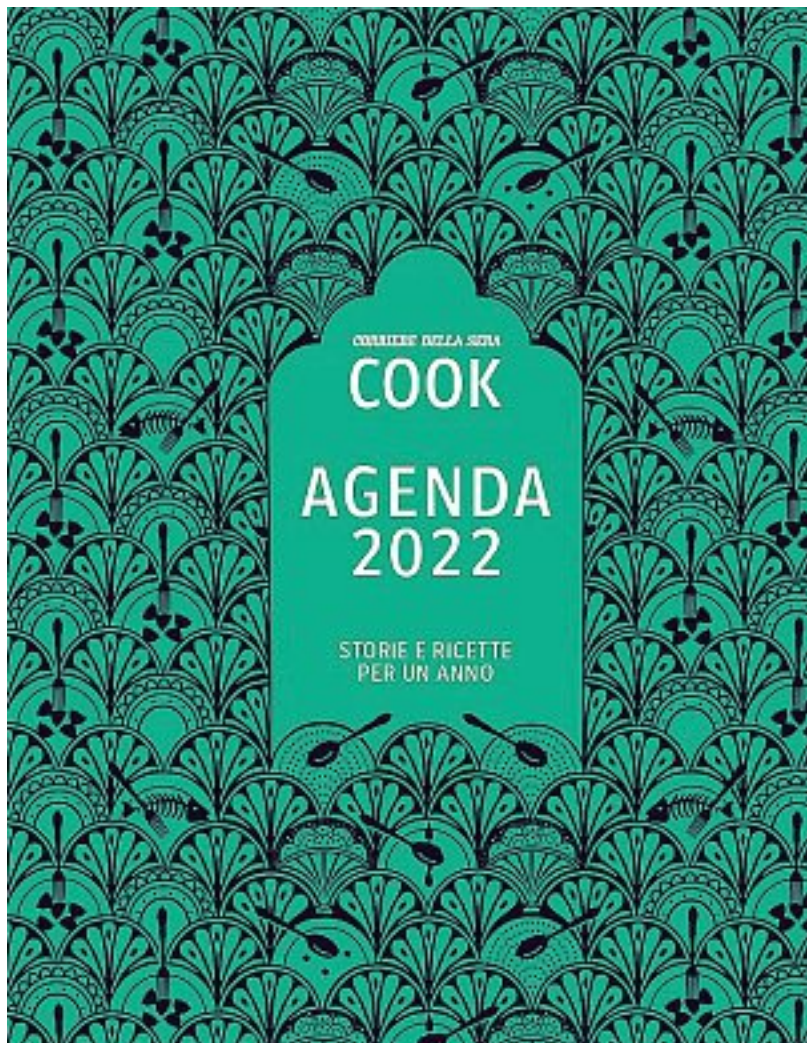
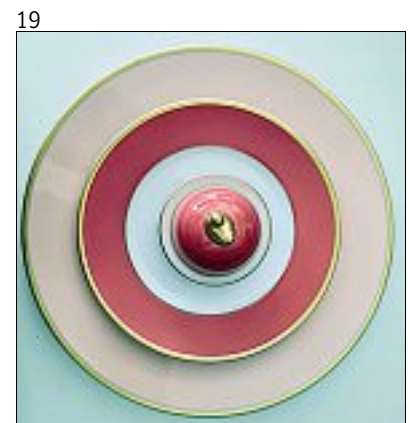
19

20

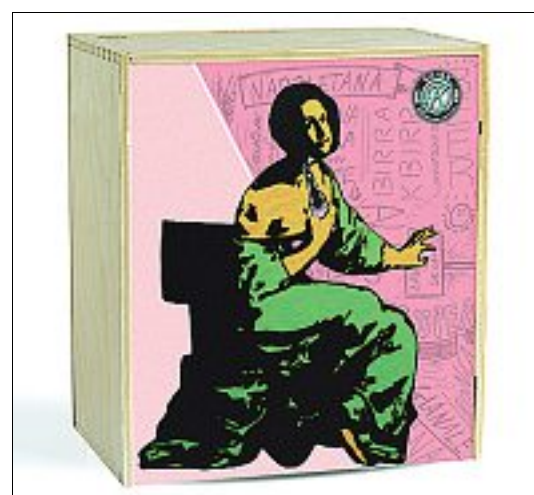
21

22

23

24

16 L'AGENDA DI «COOK» *Cook Agenda 2022, 6,90 euro, oltre al prezzo del* Corriere della Sera, *in vendita in edicola*
Dodici mesi di ricette, spunti e consigli inediti di dodici food writer nell'agenda firmata da *Cook*, in edicola con il quotidiano fino al 5 gennaio. La copertina color verde petrolio è dell'illustratrice inglese Coralie Bickford-Smith, mentre all'interno i mesi sono scanditi dalle illustrazioni sognanti di Lavinia Fagiuoli.

17 FANTASIA SULLA TAVOLA *Lisa Corti, Vienna Cream, 190 euro, Lisacorti.com*
Fantasia e colore vestono la tavola delle feste con il telo in cotone modello Vienna Cream di Lisa Corti. Stampato a mano con l'antica tecnica block print (180 x 270 cm) può essere usato come tovaglia o copriletto.

18 DOLCI ALBERELLI *Martesana Milano, albero di cioccolato e praline, 40-90 euro, Martesanamilano.com*
Il simbolo del Natale si fa dolcissimo con la proposta della pasticceria «Martesana» di Milano. Disponibile in due misure, l'alberello è un cono di cioccolato fondente decorato con un assortimento di praline di cioccolato e con la base di marshmallow.

19 SERVIZIO ROMANTICO *Denota, servizio di piatti in porcellana, prezzo su richiesta, Denota.it*
Classici e romantici, i servizi in porcellana con profilo in oro 24 carati del brand vicentino Denota sono disponibili in diversi colori. Solo su ordinazione.

20 MUG DELLO SCHIACCIANOCI *Bloomingville, set da due mug Jolly, 19,90 euro, Bloomingville.com*
È dedicata allo *Schiaccianoci*, balletto natalizio per eccellenza, la collezione di mug Jolly in stoneware (un materiale simile alla porcellana).

21 BIRRA DA ARTISTE *Birra Kbirr, cassa di birra Artemisia Gentileschi, 49,90 euro, Birrakbirr.com*
Il birrificio artigianale napoletano Kbirr propone una speciale cassa regalo in legno dedicata alla pittrice del Seicento Artemisia Gentileschi. Da riempire con sei birre a scelta.

22 TRIS DI VINI *Grandi Vigne, casetta di legno da tre bottiglie, 32,99 euro, Grandivigne.it*
Dalla linea di etichette di Iper La Grande I una cassetta regalo in legno con tre vini rossi della tradizione: Morellino di Scansano, Chianti Classico e Rosso Montefalco.

23 LA PENTOLA CUBICA *Anaori, Anaori Kakugama, da 2.175 euro, Anaori.com*
Anaori Kakugama è una futuristica pentola giapponese: a forma di cubo, è fatta di grafite e permette varie modalità di cottura: griglia, frittura, fuoco lento, vapore... Resistente alle alte temperature, è disponibile in pre-ordine in due versioni da 3,4 e da 5,1 litri.

24 DIECI CHILI DI PASTA *Pasta Garofalo, Natale Gift Box, 31 euro, Shop.pastagarofalo.it*
Chi ama la pasta non può che apprezzare le box natalizie di Garofalo, disponibili in vari formati. La Natale Gift Box, per esempio, comprende dieci chili di pasta, due chili di farina e olio extravergine d'oliva.

I REGALI/FOOD, WINE & OGGETTI

Piatti e bicchieri floreali per i romantici, rifornimenti di pasta fresca per i golosi, tonno sott'olio da cuoco stellato per i gourmand e biscotti per le feste
Per il momento del brindisi, invece, grandi bottiglie o liquori che scaldano i cuori

25

26

27

28

29

30 31

32

25 INCONFONDIBILI
Ginori 1735, coppia di piatti da frutta Boho Butterfly, 138 euro, Ginori1735.com
Lo stile inconfondibile dei tessuti Paisley della casa di moda Etro incontra la porcellana di Ginori 1735 nella nuova collezione Boho Butterfly. Fiori, foglie e farfalle multicolore decorano, per esempio, il set di due piatti da frutta.

26 BISCOTTI DOLCI E SALATI
Biscotteria Bettina, barattolo in latta Degustazione Natale, 12-29 euro, Biscotteriabettina.it
Biscotti dolci e salati, a forma di stella cometa, alberello o omino di pan di zenzero, nel barattolo in latta vestito a festa di Biscotteria Bettina. Due formati disponibili, da 200 e 600 grammi.

27 RAVIOLI, SUGHI & CO
Pastificio Rana, box Rana Christmas Party Large, 80 euro, Shop.giovannirana.it
Si possono ordinare solo sul nuovo e-commerce del Pastificio Rana (fino al 15 dicembre) le ricche box natalizie. Tante le combinazioni e le dimensioni tra cui scegliere: nella box large Rana Christmas Party per esempio ci sono quattro tipi di ravioli, pasta fresca, sughi ai funghi e al tartufo, panettone...

28 CALICI DI MURANO
Skye McAlpine Tavola, calice a tulipano Millefiori, 96 euro, Skyemcalpinetavola.com
Nella nuova collezione per la casa e la tavola firmata dalla foodwriter britannica Skye McAlpine (che abita a Venezia) spiccano i romantici calici a tulipano lavorati a mano dai maestri del vetro di Murano.

29 MAGNUM DI PROSECCO
Masottina, R.D.O. Levante Extra Dry Millesimato, 35 euro la Magnum con astuccio regalo, Masottina.it
Per i brindisi delle feste con le persone più care non possono mancare grandi bollicine. Come l'R.D.O. Levante Extra Dry (Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano) di Masottina, appena premiato, come unico Prosecco, tra i 100 migliori vini al mondo da Wine Spectator.

30 BRUNELLO AL FEMMINILE
Donatella Cinelli Colombini, Brunello di Montalcino Docg, 37,50 euro, Cinellicolombini.it
Un grande rosso toscano che nasce nei terreni del Casato Prime Donne, la prima cantina italiana con un organico interamente femminile voluta nel 1998 da Donatella Cinelli Colombini.

31 ZABAIONE COME A CASA
Cesarine, liquore Zabaione di Casa, 23 euro, 500 ml, Shop.cesarine.com
Dalle Cesarine, rete di cuoche casalinghe d'Italia, arriva il liquore Zabaione di Casa fatto con tuorli d'uovo, zucchero, latte e Marsala. Tipico dell'Emilia Romagna, può essere gustato caldo, ghiacciato o temperatura ambiente.

32 CONSERVE DA CHEF
Testa Conserve e Ciccio Sultano, filetti di tonno rosso in olio evo bio, 50 euro (620 g), sgombro in olio evo, 15,21 euro (290 g), Cicciosultanoshop.it
Nascono dalla collaborazione tra lo chef Ciccio Sultano del ristorante Duomo di Ragusa Ibla (due stelle Michelin) e la famiglia di pescatori Testa le conserve di mare in olio extravergine d'oliva.

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

LA CESTA ALCE NERO CON I PRODOTTI CERTIFICATI FAIRTRADE

«La colazione giusta» per un Natale più equo

LA CONFEZIONE REGALO RACCHIUDE TUTTA LA BONTÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI MA ANCHE UN SOSTEGNO CONCRETO AGLI AGRICOLTORI

La cesta «La colazione giusta» Alce Nero è un dono perfetto per un Natale ancora più «giusto». Perché è composta da prodotti certificati Fairtrade e acquistandola sul sito si comprano prodotti biologici, sostenendo allo stesso tempo gli agricoltori e migliorado la loro vita e quella della loro comunità. La cesta contiene la tavoletta di cioccolato al latte, la crema di nocciole spalmabile Ciokocream, i frollini al cacao con fave di cacao, il caffè moka 100% arabica e lo zucchero di canna integrale.

Nella tavoletta di cioccolato al latte biologico Alce Nero il gusto ricco del cacao si fonde con la cremosità del latte, per un sapore leggermente caramellato. Il cacao utilizzato è certificato Fairtrade e proviene dall'America Latina dove viene coltivato da gruppi di agricoltori, tra cui i soci di Coop. Norandino in Perù, impegnati a coltivare e trasformare prodotti agricoli nel rispetto dei principi di qualità e purezza delle produzioni, promuovendo democraticamente la sostenibilità sociale e ambientale nelle proprie comunità. Dopo la tostatura le fave sono lavorate con maestria dall'antica maison chocolatier svizzera Chocolat Stella, socia di Alce Nero. La tavoletta di cioccolato al latte Alce Nero, inoltre, è prodotta con zucchero di canna biologico e non contiene lecitina di soia.

La Ciokocrem bio Alce Nero è una gustosa crema spalmabile a base di cacao e nocciole realizzata, come tutti i prodotti Alce Nero, senza olio di palma. Il cacao e lo zucchero utilizzati sono certificati Fairtrade e provengono dall'America Latina.

Ricchi e golosi I frollini biologici al cacao con fave di cacao Fairtrade Alce Nero sono prodotti utilizzando olio extra vergine di oliva, senza uova, aromi o grassi di origine animale. La farina proviene esclusivamente da grano biologico coltivato

in Italia. Il cacao è certificato Fairtrade, così come lo zucchero, e raccolto da gruppi di piccoli agricoltori in America Latina.

La miscela per moka Fairtrade Alce Nero è realizzata utilizzando solo caffè arabica coltivato tra i 1250 e i 1800 metri di altezza dagli agricoltori soci di Prodecoop in Nicaragua e Coop. Norandino in Perù, socia di Alce Nero, che conta al suo interno circa 171 associazioni e cooperative socie per un totale di oltre 6.000 piccoli agricoltori. Il caffè, appena tostato, viene confezionato in atmosfera protetta. Il pacchetto è dotato di valvola salva aroma che custodisce l'identità e la forza del gusto originale.

Lo zucchero integrale di canna biologico Alce Nero proviene da Perù e Guatemala ed è il frutto del lavoro di agricoltori biologici che sono tra i soci di Coop. Norandino ed è un prodotto integrale, risultato diretto dell'estrazione del succo dalla canna da zucchero, senza raffinazione ed è caratterizzato dal suo sapore caramellato.

Alce Nero è il marchio di agricoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni che nascono da un'agricoltura rispettosa della terra e della sua fertilità. Pioniere del biologico, Alce Nero da oltre 40 anni si dedica alla produzione di un cibo proveniente da campagne libere da erbicidi e pesticidi. Un'agricoltura di tradizioni immutate e di innovazione, in equilibrio tra nuove tecnologie e i rigorosi disciplinari che il biologico autentico impone. I suoi 400 prodotti biologici non hanno dimenticato il gusto, il piacere di riunirsi attorno alla stessa tavola e di essere condivisi, hanno in più la qualità di essere in equilibrio con la natura. Le ceste Alce Nero si possono acquistare sul sito **www.alcenero.com**

IL MARCHIO DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

La mission di Fairtrade è supportare i lavoratori dei Paesi in via di sviluppo e migliorare le loro condizioni di vita

Produrre rispettando ambiente e lavoratori è possibile. Lo dimostra Fairtrade, il marchio internazionale di certificazione del commercio equo e solidale. La sua mission è supportare i lavoratori più svantaggiati dei Paesi in via di sviluppo, rendendoli capaci di entrare nel sistema commerciale in condizioni di trasparenza e correttezza per migliorare le loro condizioni di vita.

Il marchio Fairtrade garantisce che i prodotti siano stati realizzati nel rispetto dei diritti degli agricoltori e dei lavoratori in Asia, Africa, America Latina e che siano stati acquistati secondo i criteri del commercio equo. Fairtrade, inoltre, assicura un prezzo equo e stabile ai produttori, il Prezzo Minimo Fairtrade, e una somma aggiuntiva, che gli agricoltori e i lavoratori decidono come spendere, il Premio Fairtrade. Possono scegliere di migliorare le tecniche produttive, costruire strade e infrastrutture, oppure di garantire un'istruzione ai loro figli, costruire ambulatori medici, pozzi per l'acqua potabile a beneficio delle loro comunità. Inoltre, assicura il rispetto dell'ambiente, della biodiversità e promuove pratiche di agricoltura sostenibile. I prodotti con il marchio Fairtrade sono numerosi: caffè, cacao, banane, ananas, tè, zucchero di canna, frutta secca, riso, spezie ma anche palloni, rose, cotone e cosmetici. Tutti realizzati con l'obiettivo di migliorare la vita di chi lavora, ma anche attenti ad ambiente e qualità.
www.fairtrade.it

Tutte le foto sono di Eduardo Martino

SCUOLA DI VINO & COCKTAIL

illustrazioni di **Felicita Sala**

Vitigno creato in laboratorio negli anni Trenta dall'unione di Riesling renano e Pinot bianco
Nato in Veneto, oggi è diffuso in tutta Italia

INCROCIO MANZONI

di **Luciano Ferraro**

L'Incrocio Manzoni è un vino che coraggiosamente dichiara nel nome la sua genesi in laboratorio. Il nome non omaggia lo scrittore milanese dei *Promessi Sposi*, tutt'altro. L'etichetta, invece, si riferisce al professor Luigi Manzoni, originario del Bellunese, laureatosi in Agraria a Pisa e creatore, negli anni Trenta, dell'Incrocio, a cui diede il suo cognome. Dal 1912 al 1958 Manzoni insegnò prima come docente, poi come preside alla Scuola enologica di Conegliano (Treviso). Un uomo sceso dalle montagne agordine che ha dedicato la vita a migliorare i vitigni con incroci e ibridazioni, in modo da renderli più forti e meno esposti alle malattie che flagellarono anche l'Italia dalla fine dell'Ottocento. Il suo lavoro, così come quello dei numerosi seguaci dei suoi insegnamenti, è stato quello descritto poeticamente da Mario Soldati in una visita alla scuola sulle colline trevigiane nel libro *Vino al vino*: «Trova, combina, inventa, tenta, controlla, ritenta. Vedendolo come palpa una semplice foglia, come la accarezza, come la spia controluce, si direbbe che la vite, per lui, non ha segreti». Soldati scoprì l'Incrocio Manzoni durante quel viaggio: «Vino squisitissimo e battezzato con una sigla misteriosa: IM 2,15, un clone creato dal professor Manzoni: polline di Prosecco su fiore di Cabernet Sauvignon», alchimie bianche, rosse o rosate. Il 2,15 era uno dei tanti, ma quello che ha avuto più successo, al punto da essere compreso in Doc del Veneto, del Trentino e della Lombardia, è il 6.0.13, ovvero il Manzoni bianco. Si è diffuso dalle terre del Piave in tutta Italia, al punto che da tre anni, alla fine di novembre, a Conegliano c'è un concorso nazionale dei vini Incrocio Manzoni (arricchito nell'ultima edizione da un convegno sul professore, autore di un tomo di 300 pagine sull'anatomia della vite). In gara vini Doc e Igt, spumanti Igt, Vsq e Vsqa iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite (Manzoni bianco B, Manzoni moscato N, Manzoni rosa RS, Incrocio 2-3 B, 2-14 N, 2-15 N, quello che affascinò Soldati). Il Manzoni bianco è composto da Riesling renano e Pinot bianco. Ha un colore giallo paglierino con qualche riflesso verde, gli aromi richiamano il Riesling, mentre i profumi sono quelli delicati del Pinot bianco. È fine e con buona struttura. Tra le cantine venete che lo producono, una possiede vecchie viti che crescono con il metodo della Bellussera, un sistema di coltivazione messo a punto dai fratelli Bellussi, in provincia di Treviso, alla fine dell'Ottocento per provare a combattere una malattia della vite. Oggi Ca' di Rajo, l'azienda di Simone Cecchetto, lo utilizza ancora. Qui le viti svettano fino a tre metri da terra e sono disposte a raggiera: dall'alto sembrano uno straordinario mosaico verde.

Un Milano Torino in chiave partenopea, ideato dal pomiglianese Vincenzo Pagliara
La base? Aceto di albicocca Pellecchiella

MICCO

MI. TO.
CAMPARI E VERMOUTH IN PARTI UGUALI SONO GLI INGREDIENTI DEL CLASSICO MILANO TORINO

ALBICOCCHE
LA PELLECCHIELLA VESUVIANA È LA DOLCE ALBICOCCA IGP CHE CRESCE ALL'OMBRA DEL VULCANO

ACETO
QUELLO DI LACRYMA CHRISTI NON È FACILE DA TROVARE. SI PUÒ SOSTITUIRE CON ACETO BALSAMICO

AMERICANO COCCHI
È UNO STRAORDINARIO VINO AROMATIZZATO BASATO SULLA GENZIANELLA

di **Marco Cremonesi**

Micco, che poi sta per Domenico, è il protagonista di uno dei «conti pomiglianesi» di Vittorio Imbriani, il fiammeggiante reazionario napoletano che raccolse racconti della tradizione orale e popolare in tutta Italia. Ma Micco è anche un twist, una variazione sul Mito, il Milano Torino, patriarca della miscelazione nazionale che nasceva suppergiù negli stessi anni in cui Imbriani scriveva. Lo ha inventato Vincenzo Pagliara, creatore schivo e bartender raffinato, seguendo l'ispirazione forte del «Laboratorio folkloristico» di Pomigliano d'Arco (Napoli) che ha co-fondato. E che probabilmente è uno dei bar più interessanti d'Italia nello sforzo di scoprire, diffondere e reinventare i sapori di quell'unicum che sono le terre intorno al Vesuvio per metterli in relazione con altri mondi e tradizioni diverse. Un approccio glocal, insomma. E d'altronde Pagliara è tornato a Pomigliano dopo essere cresciuto al «Montgomery Place», al «Fumoir bar» del Claridge's Hotel e al «Connaught Bar». Prima di diventare il capo mixologist dello «Zuk bar» di Shangai. Vedete voi... Il Micco, come la maggior parte dei cocktail contemporanei, richiede un lavoro soprattutto preliminare: l'idea è quella di pre-imbottigliare gli ingredienti del drink in modo che quando il cliente lo ordina la preparazione possa essere rapidissima. La prima cosa da fare è prendere del legno di mandorlo — non preoccupatevi, si trova su internet tra i legni per gli affumicatori da barbecue — e metterlo a macerare nell'Americano Cocchi. Per una bottiglia ce ne vogliono circa 10 grammi. Si lascia riposare il tutto per 48 ore, si filtra con un colino finissimo e il primo ingrediente è pronto. Il secondo è un aceto con la prestigiosa albicocca Pellecchiella del Vesuvio. Vincenzo mette a mollo, in mezzo litro di aceto di Lacryma Christi, 5 albicocche e 5 grammi di marmellata di Pellecchiella. Anche qui, 48 ore di riposo e poi filtraggio meticoloso. In assenza del prezioso aceto vesuviano, si può sostituire con un balsamico corrente. Per il terzo ingrediente, si può tirare il fiato: è l'amaro Montenegro. È vero: al «Laboratorio folkloristico» si usa una miscela di amari locali più il Montenegro. Ma appunto, quello è un gran bar. A casa, si può prendere la scorciatoia. Ci siamo: in uno shaker con il ghiaccio si mettono 60 ml di Americano Cocchi al mandorlo, 40 ml di Montenegro e 10 ml di aceto alla Pellecchiella. Si agita il tutto con vigore e si scola in un bicchiere con il ghiaccio. Quale bicchiere? Vincenzo Pagliara usa quello realizzato ad hoc per il bar, ma a casa si può utilizzare un Old fashioned, quello del classico Milano Torino. Guarnizione, se si vuole, una striscia di farina di mandorle sul bicchiere e una mandorla tostata, a galleggiare.

GRUNDIG

Il rispetto per il cibo comincia da casa

ORA PIÙ CHE MAI BISOGNA PUNTARE A UN APPROCCIO OLISTICO ALLA SOSTENIBILITÀ CHE COMPRENDA OGNI GENERE DI RISORSA: AMBIENTALE, ALIMENTARE, SOCIALE. GRUNDIG LO FA CON PRODOTTI, TECNOLOGIE E PROGRAMMI DI "EDUCAZIONE ALLA CONSAPEVOLEZZA", VOLTI A COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE

Respecting the world, respected worldwide. Nella scala dei valori aziendali al primo posto per Grundig c'è quello di migliorare la qualità di vita delle persone.
Un messaggio che passa sia attraverso la qualità dei suoi elettrodomestici - studiati per rispondere al meglio alle esigenze della quotidianità - sia grazie a una visione green, che mira a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei suoi prodotti e ad attuare politiche finalizzate a contrastare l'effetto serra.
Gli impianti di produzione della casa madre, Arçelik A.Ş, dal 2019 sono a emissioni zero (in anticipo rispetto agli obiettivi di sviluppo sostenibile stabiliti dalle Nazioni Unite per il 2030). Un modello di crescita aziendale che non vuole essere solo un esempio di business, ma ambisce a diventare uno "stile di vita". E Grundig lo fa partendo da sé stessa, perseguendo i principi di sostenibilità attraverso un approccio concreto, una progettazione virtuosa e una produzione circolare.

RESPECT FOOD
Grundig crede fortemente nel valore del cibo, che rispetta non solo in quanto risorsa alimentare ma anche ambientale. Il cibo sprecato non comporta solo una perdita economica (si è calcolato che all'anno, pro capite, si gettano oltre 200 kg di cibo pari a un valore di 400 euro) ma influisce negativamente sull'ambiente, essendo causa di emissioni di gas serra.
Lo sa bene Grundig che, nel 2016, ha lanciato il movimento "Respect Food" con cui si impegna a rispondere concretamente al problema dello spreco alimentare attraverso mirate azioni di sensibilizzazione ed educazione rivolte ai consumatori, a partire dall'ambiente domestico e attraverso la progettazione di elettrodomestici che permettano una preparazione e conservazione del cibo in modo più responsabile. Una filosofia che vuole spronare tutti a compiere piccoli passi verso un futuro più consapevole, suggerendo semplici, ma fondamentali tips (sotto forma di consigli, ricette, news e trend) a partire dai piccoli gesti che scandiscono le nostre giornate. Il tutto in perfetta armonia con il claim del brand "It starts at home", con cui l'azienda, lo scorso anno in occasione dei suoi 75 anni di attività, ha lanciato un nuovo capitolo della propria storia (e una campagna di comunicazione ad hoc), nella convinzione che la salvaguardia delle risorse preesistenti cominci proprio dall'ambiente domestico e che ognuno può dare un contributo decisivo partendo dal proprio piccolo.
Per diffondere questo messaggio di sostenibilità l'azienda ha scelto come Brand Ambassador lo chef Massimo Bottura, con il quale condivide i valori fondanti di estetica, qualità e soprattutto etica. Sostiene inoltre, sin dagli esordi, l'associazione no-profit ideata dallo chef "Food for Soul", che ha l'obiettivo di creare cultura e sensibilizzazione sul tema globale del "Food Waste", insegnando alle persone come diminuire lo spreco, iniziando dalla propria cucina.
Una collaborazione che si pone sia nella prospettiva del produttore sia in quella del consumatore, uniti dall'autentico rispetto per il cibo. Eliminare lo spreco il primo passo.

Massimo Bottura, Brand Ambassador Grundig

"Lo spreco alimentare è oggi un tema cruciale per la salvaguardia dell'ambiente. I nostri piccoli gesti quotidiani, anche nelle scelte alimentari, si riflettono all'esterno, nell'ambiente"

Un frame della campagna di sensibilizzazione Grundig con disegni dell'artista Biscalchin

Nella gamma completa di elettrodomestici Grundig spicca il nuovo Frigorifero Himalaya 75, progettato con tecnologie contro il food waste

THE MORE WE ARE, THE MORE WE HALVE

La nuova Campagna, partita il 29/09 nell'International Day of Awareness for Food losses and waste e culminata il 16/10 nel World Food day, sostiene il 12° goal delle Nazioni Unite

Per rispondere e sostenere il 12° Obiettivo di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, mirato a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, Grundig ha ideato una campagna di sensibilizzazione studiata ad hoc. Con una decisa Call to Action, l'azienda ha invitato collaboratori e consumatori ad aderire alla causa globale.
"Più siamo, più dimezziamo", recita il claim della Campagna; la salvaguardia delle risorse inizia dal proprio ambiente domestico, per questo è necessario incoraggiare tutti a intraprendere quotidianamente piccole azioni responsabili.
Lo storyteller d'eccezione Massimo Bottura, Goodwill Ambassador dell'UNEP e da sempre al fianco dell'azienda per iniziative di sensibilizzazione, ha collaborato ad una pianificazione editoriale che ha previsto 7 video-animazioni contenenti alcune riflessioni sullo spreco alimentare e suggerimenti semplici, ma fondamentali.
Ogni video ha evidenziato una sfaccettatura diversa per ricordarci che lo spreco alimentare inizia già dal momento in cui andiamo a fare la spesa e quello che può sembrare un rifiuto in realtà è una materia prima da trasformare in qualcosa di nuovo.

LA BOTTIGLIA

Per il 190esimo anniversario Bosca, storica casa spumantistica di Canelli (Asti), festeggia con la nuova linea «Ispiro»: un metodo classico Alta Langa Docg 2016 100 per cento Chardonnay

IL KIT PER DUE

Si chiama «Tannico Flying School at Home» il nuovo kit per degustazioni domestiche: 5 o 10 assaggi in boccini di vetro, blocco, matita, mappa geografica e una tovaglietta con le indicazioni da seguire. Bianchi, rossi, rosé, Pinot nero e Chardonnay gli argomenti. Guidano gli esperti di Tannico, online. Ordini sul sito (prezzo 69 o 79 euro)

«VITE NEL BOSCO»

Un podcast che racconta la cinquantennale storia di Ca' del Bosco, tra le realtà più note della Franciacorta: quattro puntate da 25 minuti, narrate da Martina Colombari e aperte da Piefrancesco Favino, che legge le pagine di ricordi di Maurizio Zanella, fondatore e presidente dell'azienda vinicola. «Vite nel bosco», già disponibile, è prodotto da Chora

LA GUIDA

Cantine d'Italia 2022, la guida di Go Wine pensata per i turisti del vino, è pronta: 820 cantine selezionate, oltre 4.400 vini segnalati, circa 1.500 indirizzi per mangiare e dormire

A Riparbella la tenuta Pakravan Papi cerca il mix perfetto tra uve autoctone e internazionali

SANGIOVESE (E NON SOLO) IN ALTA MAREMMA

Tra le vigne di Ortacavoli Enzo Papi, Amineh Pakravan e, al centro, il figlio della coppia Leopoldo, seconda generazione che ora sta prendendo in mano l'attività vitivinicola

di **Alessandra Dal Monte**

In questa cantina a gestione familiare della Maremma settentrionale (siamo a Riparbella, località Ortacavoli, nel Pisano) le tendenze del mondo del vino non sono mai entrate. Qui quello che ha sempre contato è il desiderio di una coppia italo-iraniana — Enzo Papi e Amineh Pakravan, conosciutisi a Firenze dopo l'alluvione del 1966, quando da «angeli del fango» aiutavano a ripulire la città — di mettere in bottiglia il mix perfetto tra uve autoctone e internazionali. Cominciano, negli anni Ottanta, a piantare Sangiovese piccolo e Malvasia toscana. Si tratta della prima vigna mai apparsa in zona. Gli appezzamenti crescono, anno dopo anno, fino ad arrivare ai 20 ettari di oggi, mentre i restanti 80 di proprietà sono lasciati al bosco. Compaiono man mano Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Riesling, impiantati nei terreni più vocati grazie al lavoro certosino di zonazione affidato all'agronomo Stefano Pinzauti: uno studio così attento dei suoli era un'intuizione non comune per i primi anni Duemila. La prima etichetta esce nel 2003, dal 2004 arriva come consulente enologica Graziana Grassini, sostenitrice della linea tosco-francese scelta da Enzo Papi. Ci sono le uve locali, ci sono quelle internazionali, si fanno i tagli in stile bordolese — una piccola Bolgheri, insomma, in quegli anni impegnata a lanciare i Supertuscan — ma non si rinuncia ai vini in purezza. L'importante è che in bottiglia ci siano equilibrio ed eleganza, in tutte le referenze. E soprattutto il sentore del territorio, con la parte nord della tenuta esposta alle correnti fredde degli Appennini e quella sud che guarda verso il mare. A proteggere e arricchire il tutto ci pensa il bosco, fonte naturale di biodiversità. Il risultato, oggi, è uno stile riconoscibile nelle otto bottiglie dell'azienda: «Vogliamo parlare meno di uve e più di etichetta — spiega Leopoldo Papi, figlio della coppia oggi impegnato in prima linea nella promozione —. Dal Prunicce Igt Toscano, mix di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, al Gabbriccio che è Sangiovese in purezza, dalla Cancellaia, classico taglio di Sauvignon e Franc, fino ai bianchi, come il Ribellante, 100 per cento Riesling, proviamo a far ricordare alle persone che quello che stanno assaggiando è comunque Riparbella». E per gli enoturisti c'è anche l'agriturismo con piscina, punto di partenza per scoprire l'Alta Maremma.

Non tutto il pesce è uguale, capire quale scegliere è importante

I PRODOTTI ITTICI SONO GUSTOSI E FONDAMENTALI PER LA NOSTRA SUSSISTENZA, PERÒ MOLTI SONO IN PERICOLO ESTINZIONE E L'ACQUACOLTURA PUÒ ESSERE LA SOLUZIONE

Il pesce a Natale non può mancare sulle tavole degli italiani. Non è solo un precetto, ma una gustosa e piacevole tradizione. Del resto, siamo grandi estimatori dei prodotti ittici: secondo un sondaggio realizzato a livello nazionale da Unioncamere, questi sono presenti sulla tavola almeno una volta a settimana per il 36% degli intervistati, due volte a settimana per il 12%, mentre sono il 26% a consumarlo solo ogni due settimane e solo il restante 26% una volta al mese o meno. Questo è un bene perché i prodotti di acqua dolce e del mare, pesce ma anche crostacei e molluschi, possiedono proprietà nutrizionali importanti e forniscono: proteine a elevato valore biologico che, tra l'altro, sono più digeribili rispetto a quelle della carne; inoltre, sali minerali quali calcio, fosforo e iodio, vitamina A, vitamine del gruppo B e vitamina D; infine, grassi, quelli buoni però, gli insaturi ad alta concentrazione di omega 3, importanti per i loro effetti benefici sul cuore. Non è un caso, allora, che nella Dieta Mediterranea, proprio il consumo di pesce insieme a olio, verdure e cereali abbia un ruolo importante, tutte filiere dove l'Italia primeggia a livello mondiale.
Perché salutari, i prodotti ittici sono consigliati dai nutrizionisti e anche la FAO (l'organizzazione delle Nazioni Unite che si occupa di cibo e agricoltura) li reputa fondamentali per la nostra sussistenza. Secondo il Rapporto sullo Stato globale della Pesca e dell'Acquacoltura della FAO (Sofia 2020), infatti, il pesce, rappresenta il 20% dell'assunzione media pro capite di proteine animali per più di 3,3 miliardi di persone. Ma è, appunto, il suo successo che sta creando grandi problemi, prima di tutto all'ecosistema marino. L'equilibrio dei mari, infatti, è messo in pericolo da una pesca eccessiva, oltre che da cambiamenti climatici e inquinamento.

UN ECOSISTEMA IN PERICOLO

Per evitare che vi sia un declino irreversibile delle risorse ittiche è indispensabile, perciò, consumare prodotti ittici di provenienza sostenibile. Ecco perché l'acquacoltura può essere una soluzione che consente, oggi e anche in futuro, di consumare i prodotti di acqua dolce e del mare, pesci e molluschi, senza il rischio di depredare le risorse. Ma ancora più importante è saper valutare e scegliere. Gli italiani, infatti, consumano una quantità di prodotti ittici ben superiore a quella pescata o allevata dalle nostre imprese e tale differenza è coperta dalla importazione non solo dall'interno dell'Unione europea, ma soprattutto da Paesi extra-comunitari. L'Unione europea, infatti, soddisfa solo per il 44% la domanda interna (fonte UMOFA sulla base dell'elaborazione di dati EUROSTAT). Non è un caso che il Parlamento europeo abbia espresso delle preoccupazioni riguardo al fatto che «il mercato dell'Unione è invaso da prodotti non sostenibili e a basso costo, provenienti da Paesi terzi, che creano una concorrenza sleale con i produttori europei che operano sullo stesso mercato».

IL MARCHIO CHE CERTIFICA QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

Tutte queste ragioni hanno portato alla nascita del marchio «Acquacoltura sostenibile» e alla sua promozione attraverso una campagna per sensibilizzare i consumatori verso scelte di consumo responsabili e sostenibili, promuovendo l'acquisto di prodotti ittici e molluschi certificati «Acquacoltura sostenibile» e identificati da uno specifico marchio. L'acquacoltura, infatti, può contribuire a ridurre la pressione sugli stock ittici in esaurimento, salvaguardando le specie in via di estinzione. Ma la sostenibilità ambientale non è l'unico vantaggio che la certificazione «Acquacoltura sostenibile» può offrire. Il marchio, infatti, riguarda i prodotti ittici certificati, dunque, la provenienza. Ma non è tutto, perché per apporlo sui loro prodotti le imprese devono rispettare le regole del Disciplinare di produzione, riconosciuto a livello europeo, che il nostro Paese, per primo in Europa, propone a tutti gli operatori economici del settore e che oltre alla sostenibilità ambientale comprende anche quella economica e sociale. Portare in tavola o chiedere al ristorante prodotti con il marchio «Acquacoltura sostenibile» significa, dunque, scegliere prodotti, che proteggono i nostri mari, fiumi e oceani per le future generazioni. Ma anche prodotti sani, perché sono allevati e fanno parte di una filiera controllata e questo li rende più sicuri. Una filiera che è corta, perché gli impianti si trovano più vicini, e questa è un'importante garanzia di freschezza.

> *«Acquacoltura sostenibile» non un semplice marchio ma una rivoluzione in nome di salute e ambiente*

LE SPECIE CERTIFICATE «ACQUACOLTURA SOSTENIBILE»

Sono molti i prodotti ittici che possiamo trovare contraddistinti dal marchio «Acquacoltura sostenibile». Per quanto riguarda i pesci: trota iridea, salmerino di fonte, salmerino alpino, storione bianco, storione siberiano, storione russo, storione ladano, sterlotto, storione stellato, storione cobice, spigola, orata, ombrina, sarago pizzuto.
Inoltre, tra i molluschi: cozza o mitilo, ostrica concava, ostrica piatta, vongola verace.

Nell'edizione 2021 del celebre concorso The Champagne & Sparkling Wine World Championship sono state le bollicine metodo classico più premiate. E hanno visto pure ripartire bene il mercato, nonostante il freno della pandemia. Anche grazie all'innovazione: un'app per scoprire cantine, etichette e territorio

TRENTODOC, L'ANNO DELLA RINASCITA

di **Gabriele Principato**

Premi conquistati. E un mercato che riparte nonostante gli effetti della pandemia. Anche grazie all'innovazione. Il 2021 per il Trentodoc è stato un anno importante. Come prima cosa si è qualificato il metodo classico italiano più premiato al concorso The Champagne & Sparkling Wine World Championship, fondato dal critico enologico britannico Tom Stevenson, una delle massime autorità nel settore. Le bollicine di montagna hanno ricevuto 22 medaglie d'oro e 50 d'argento. Tanto da far commentare a Stevenson: «Trentodoc never fails to amaze!», ossia, il Trentodoc non smette mai di meravigliare. «L'essersi distinti in un incontro come questo testimonia il grande livello qualitativo raggiunto dal Trentodoc, raffrontato con la produzione spumantistica mondiale», racconta Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto a tutela delle bollicine trentine, un'associazione nata nel 1984 e che oggi raccoglie 61 cantine, che realizzano 190 referenze in un territorio dove si intrecciano cultura della vite e della montagna. E quest'ultima influenza il clima e la vita delle vigne anche nelle zone più basse della regione, con grandi escursioni termiche fra giorno e notte, indispensabili per permettere alle uve — coltivate dai 200 ai 900 metri sul livello del mare — di raggiungere l'ottimale grado di acidità. Un'unicità per la quale questo territorio è stato riconosciuto migliore area vitivinicola al mondo dal magazine newyorkese *Wine Enthusiast*, che l'ha premiato nel 2020 con il titolo di «Wine Region of the Year». «Nonostante l'impatto del Covid-19 sul settore del vino, le vendite del Trentodoc hanno tenuto», spiega Zanoni, alla guida da oltre dieci anni dell'associazione che raccoglie i produttori del primo spumante metodo classico ad aver ottenuto la Doc in Italia. «Le misure adottate nel corso del 2020 per contenere la pandemia hanno penalizzato i consumi nel canale Ho.Re.Ca., ossia nella ristorazione e nell'hotellerie, con un impatto sulle vendite di Trentodoc, anche se in misura inferiore ad altri tipi di vino. Tutto però lascia pensare che il 2021 sarà un anno più roseo, perché è in corso una ripresa, con importanti tassi di crescita, anche, rispetto al 2019». Un risultato dovuto pure lavoro importante di comunicazione svolto dall'Istituto. Come la partnership con l'Associazione italiana sommelier per premiare insieme il migliore tra coloro che con professionalità promuovono la cultura del buon bere. Il riconoscimento quest'anno è andato al bergamasco Stefano Berzi. «Un altro esempio è l'App Trentodoc per smartphone, che racconta le bollicine di montagna e il loro territorio: eliminando così il materiale cartaceo e rendendo le informazioni sempre fruibili», spiega Zanoni. «Studiata per gli enoturisti, l'app permette di geolocalizzare le cantine e organizzare tour personalizzati per scoprire le uve di ciascuno dei distretti del Trentodoc». Sono quattro quelle permesse dal disciplinare: Chardonnay, le più diffuse, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier. L'app consente anche di creare itinerari storico artistici. O, andare alla scoperta del Trentino tramite le proposte enogastronomiche dei mercatini di Natale. Oppure, di trovare occasioni di relax nelle spa degli hotel. Tutto con soste in locali per approfondire la conoscenza delle bollicine di montagna.

Proficua la partnership con l'Ais per premiare chi promuove la cultura del buon bere

L'ASSOCIAZIONE

L'Istituto Trento Doc è l'associazione che tutela le bollicine trentine. Nato nel 1984, oggi raccoglie 61 cantine, che realizzano oltre 190 referenze in un territorio dove si intrecciano cultura della vite e della montagna. Da oltre dieci anni è guidato dal presidente Enrico Zanoni

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Grana Padano Dop, il benessere in tavola

Gli anni che stiamo vivendo, probabilmente, saranno ricordati per la nascita di una coscienza ecologica. Se la terra si salverà sarà anche merito nostro e dei comportamenti virtuosi che stiamo iniziando a mantenere. Ci muoviamo di più a piedi e in bicicletta e consumiamo in modo più responsabile. Sicuramente non è sufficiente, ma il fatto che questo agire sia sempre più diffuso è un segnale positivo. Anche in cucina ha fatto il suo ingresso una maggiore responsabilità nei confronti di salute e sostenibilità, criteri sempre più determinanti nelle scelte di acquisto di prodotti alimentari. Il concetto di sostenibilità non riguarda però solo l'ambiente ma anche l'aspetto sociale, fino al benessere degli animali. Ed è proprio in quest'ottica che si muove il Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP che ha dato vita a due importanti iniziative. La prima, a vantaggio dell'ambiente, riguarda il miglioramento dell'efficienza dei sistemi produttivi dei formaggi DOP. Insieme al Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté ha avviato il progetto LIFE TTGG – The Tough Get Going, I duri (nel senso dei formaggi) cominciano a giocare, che vede insieme università, start up e aziende produttrici italiane e francesi. L'obiettivo è realizzare un software, Strumento di Supporto per le Decisioni Ambientali (SSDA), in grado di valutare l'impronta ambientale dei prodotti (Product Environmental Footprint - PEF) e di incentivare la sua riduzione, attraverso l'adozione di soluzioni e tecniche volte a ottimizzare le performance di tutto il ciclo produttivo.
Il Consorzio di Tutela del Grana Padano è impegnato anche per favorire un maggiore benessere degli animali. E per questo introdurrà un sistema obbligatorio per misurarlo in modo oggettivo, individuando criteri finalizzati alla cura, allo stato di salute, alla libertà di movimento, all'accesso al cibo, all'acqua e alla possibilità di pascolo. Attualmente è già in corso la valutazione delle stalle che conferiscono latte per la produzione del Grana Padano DOP secondo il sistema Classyfarm. Successivamente si procederà alla modifica del disciplinare di produzione così da introdurre questa procedura.
Tutti però possiamo contribuire a salvare il pianeta, bevendo, per esempio, scegliendo frutta e verdura a chilometro zero o comunque non importata. Anche consumare cibi integrali, che richiedono tecniche di produzione meno elaborate, può essere utile. Inoltre, mangiare più uova, che possono essere una alternativa alla carne. Possiamo consumare i derivati del latte, soprattutto quelli stagionati come il Grana Padano DOP, che apporta proteine essenziali, minerali e vitamine. Molto possiamo fare anche per evitare gli sprechi, a partire da una maggiore attenzione alla data di scadenza degli alimenti.
La lotta agli sprechi è un problema antico. E appunto per evitarli è nato il Grana Padano DOP: i monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle, attorno all'anno 1000, per non buttare latte e formaggi freschi, che non duravano a lungo, iniziarono a produrre un formaggio stagionato a pasta dura, che non solo si conservava, ma acquistava sempre più sapore con il passare del tempo, mantenendo inalterati i principi nutritivi del latte.
www.granapadano.it

GRANA PADANO DOP RISERVA
Protagonista delle occasioni speciali

Il Grana Padano DOP ha nel tempo un prezioso alleato e le differenti stagionature sono in grado di regalargli caratteristiche nuove. Riposando, infatti, ottiene il colore, la struttura e il suo sapore inconfondibile. Con una stagionatura di almeno 20 mesi, il Grana Padano DOP diventa «Riserva» e presenta una pasta a «grana» più evidente e un colore omogeneo bianco o paglierino. Il suo gusto, grazie al lungo riposo, è ricco, ma non aggressivo e ricorda il burro, il fieno e la frutta secca. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato sia come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta o confetture. Il suo gusto speciale viene esaltato dall'accostamento a vini rossi morbidi, ma tannici, con un buon contenuto di alcool. Perfetto anche l'abbinamento con vini dolci da dessert, passiti e liquorosi. Intrigante, poi, quello con le riserve di vini prodotti con metodo classico.

ANTIPASTO PER NATALE SENZA LATTOSIO

Alberelli di Natale di pasta sfoglia, prosciutto e Grana Padano Dop Riserva

Le ricette di antipasti per Natale con Grana Padano DOP Riserva, naturalmente privo di lattosio, sono originali e facili da realizzare, e puoi creare piatti sempre nuovi e diversi come gli Alberelli di Natale di pasta sfoglia.

Ingredienti
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare; 100 g di Grana Padano; 150 g di prosciutto cotto; 1 uovo

Preparazione
Stendete la pasta sfoglia e cospargetela con metà del Grana Padano DOP Riserva grattugiato. Adagiate le fette di prosciutto sopra e ritagliate con un coltello tante striscioline dello spessore di 2 cm. Ripiegate le striscioline su se stesse e fermatele con uno spiedino, adagiando gli alberelli su una teglia ricoperta di carta forno. Spennellate gli alberelli con un uovo sbattuto, spolverate con Grana Padano DOP Riserva grattugiato e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti finché non saranno cotti e dorati. Servite gli alberelli intiepiditi come antipasto di Natale.

Per il video: www.granapadano.it/it-it/antipasti-alberelli-di-natale-di-pasta-sfoglia-prosciutto-e-grana-padano.aspx

Un affinamento all'avanguardia e brevettato. Vinacce freschissime e uno stile moderno, capace di coniugarsi anche con le creazioni del maestro del cioccolato Ernst Knam. Sono le caratteristiche che rendono attuale Segnana, uno dei distillati più antichi del Trentino. Una storia iniziata nel 1860

di **Gabriele Principato**

IL LATO DOLCE DELLA GRAPPA DI MONTAGNA

A sinistra, le botti da cui nasce la grappa trentina della Distilleria Segnana, parte del Gruppo Lunelli insieme a Cantine Ferrari, che distano appena 127 metri. Sotto, a destra, il maestro del cioccolato Ernest Knam. In basso, Marcello Lunelli, presidente dell'azienda fondata nel 1860 a Borgo Valsugana

Un affinamento all'avanguardia e brevettato. Vinacce freschissime e uno stile moderno, capace di coniugarsi anche con le creazioni del maestro del cioccolato Ernst Knam. Sono le caratteristiche che rendono attuale la grappa Segnana, una delle più antiche prodotte in Trentino. La sua storia inizia nel 1860, quando Paolo Segnana, di Borgo Valsugana, ottiene la licenza per montare degli alambicchi discontinui su un carro trainato da cavalli e spostarsi di maso in maso a distillare a domicilio le vinacce ancora grondanti mosto. Un lavoro che ebbe successo, tanto che l'attività divenne stanziale. In questa storia la famiglia Lunelli è entrata nel 1982, quando il passaggio generazionale ha messo a rischio la sopravvivenza della distilleria. «Noi eravamo uno dei loro più importanti fornitori di vinacce, così decidemmo di rilevare l'azienda», racconta Marcello Lunelli, presidente di Segnana. «La sfida fu riuscire a rinnovare la grappa, rendendola moderna e capace di essere un'alternativa ai grandi distillati d'importazione». Come? «Mettendo a sistema i nostri punti di forza: il legame col Trentino, il metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria di vapore, la storia dell'azienda e la nostra capacità di innovare». Basti pensare alla ricerca sulla maturazione delle grappe. A quelle fatte invecchiare in botti di sherry e whisky. O alla Solera di Solera, che nasce da vinacce di uva bianca trentina, che le donano eleganza e finezza, e da vinacce di uva rossa che le conferiscono robustezza carattere. «Da sempre, poi, ci ha distinto il rigore nel sublimare le vinacce freschissime dopo la pressatura dell'uva». Sono appena 127 i metri che separano la distilleria da dove si producono le bollicine di Cantine Ferrari — parte del Gruppo Lunelli, insieme a Cedral Tassoni, Surgiva, Tenute Lunelli, Bisol1542 —, da cui arrivano gran parte delle vinacce che provengono da vigneti coltivati secondo protocolli che guardano al bio. «Così la sostenibilità del prodotto è massima», spiega. Un percorso di rinnovamento che ha permesso anche, grazie alle ricerche svolte insieme al mastro distillatore Mirko Scarabello, di brevettare un affinamento del sistema di distillazione capace di dare vita a grappe più fini delle tradizionali. «Un prodotto davvero morbido e versatile», spiega Ernst Knam, legato alla famiglia Lunelli da una lunga amicizia e che sta lavorando a progetti che creano un'unione tra Segnana e le sue creazioni. «Io sono un bevitore di grappa e mi piace abbinarla al cioccolato», racconta. Anche usando cioccolatini dai gusti insoliti. Ripieni di fegato alla veneziana ed estratto di vinacce. O di gorgonzola dolce e purea di mela. «Oppure d'aglio nero fermentato, le cui note speziate ben si sposano con la grappa».

> **Partì tutto con Paolo Segnana che ottenne la licenza per montare gli alambicchi su un carro**

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

LA NOVITÀ

Semplicità complessa: essere Cipriani

LA LINEA FOOD NASCE A METÀ DEGLI ANNI OTTANTA PER ESPRIMERE I VALORI DELL'AZIENDA ATTRAVERSO LA PRODUZIONE DI BEVANDE E ALIMENTI. LUSSO E ARTIGIANALITÀ A PORTATA DI CLICK

Nato come un laboratorio artigianale nella Giudecca in cui si producevano pasta e prodotti da forno dolci e salati ad uso dei ristoranti del marchio, oggi anche grazie alla forte attenzione di Arrigo Cipriani per i suoi prodotti, Cipriani Food è un'azienda che, con modalità ancora artigianali e ricette proprietarie, porta ai consumatori finali preparazioni e selezioni delle più pregiate materie prime, che hanno fatto del marchio il sinonimo dell'eccellenza gastronomica italiana nel mondo.

SEMPLICITÀ COMPLESSA

L'attenzione al dettaglio è la chiave del successo di ogni prodotto.
Sobrietà ed eleganza si intrecciano tanto nella scelta quanto nella lavorazione delle materie prime. Ogni passaggio è sempre fatto con cura, dalla creazione del prodotto al packaging delle confezioni che ricalca il tratto distintivo dei suoi ristoranti: una semplicità complessa.
"Semplicità complessa" è la definizione coniata da Arrigo Cipriani. Non è un ossimoro, ma una vera e propria filosofia che offre al cliente finale il risultato di un'attenzione al minimo dettaglio.
«C'è lo spirito e ci sono le cose. C'è l'uomo e le sue straordinarie capacità», sostiene Arrigo Cipriani. Vale a dire che solo la cura dedicata a ogni particolare è in grado di generare quell'alchimia di sensazioni – visive, olfattive e persino sentimentali – così particolari e uniche da esser diventate un modello conosciuto nel mondo come lo stile "Cipriani".

LA PASTA, UNICA COME IL SUO NOME

Anche la "semplice" pasta non sfugge a questa norma. La sfoglia, per esempio, è frutto di una lavorazione unica, ottenuta attraverso un'elaborazione segreta e un'essiccazione lunga, con meticolosi passaggi tra rulli e laminazioni. Quattro le declinazioni: tagliolini, tagliatelle, tagliardi e pappardelle all'uovo, con soli albumi, o all'uovo-proteiche. «Mio padre Giuseppe aveva in mente la sfoglia che tirava sua madre ed è quella consistenza che proponiamo ai nostri clienti da più di ottant'anni», spiega Arrigo Cipriani.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO

"Semplicità" che ritorna anche nella valorizzazione di ciò che offre il territorio su cui gravita l'azienda di Meolo che produce a chilometro zero e filiera corta, due pilastri imprescindibili. Ne è un esempio l'amaro "Sette Parti", prodotto con il carciofo violetto, coltivato esclusivamente nell'isola di Sant'Antonio vicino a Torcello. Il sapore del digestivo diventa un'esperienza immersiva nel territorio e nello stile Cipriani grazie all' e-commerce: www.ciprianifood.com e www.ciprianidrinks.com.

La massima cura dedicata a ogni particolare è la base per generare quella somma di sensazioni conosciute nel mondo come "Cipriani style"

UNDICI OPZIONI SOTTO L'ALBERO DI NATALE

Sono undici le declinazioni "hampers" che Cipriani Food propone.
Prodotti selezionati che fungono da guida sensoriale per il palato. Ognuna diversa, ognuna personalizzata per offrire quel tocco di specialità alla propria tavola. Tra gli undici hampers troviamo: "Torcello" è sinonimo di regionalità. Contiene l'amaro Cipriani "Sette Parti", il pesto in scatola Bio e l'olio extra vergine di oliva da abbinare a tre tipologie diverse di pasta. Non manca il tipico dolce veneziano, la "Fugassa" (ma in alternativa è possibile scegliere anche il panettone).
"San Marco" simboleggia e racchiude il senso e l'esperienza della pasticceria Cipriani con i biscotti e le meringhe dell'Harry's Bar, la Fugassa (o il panettone), un Rosè e quattro Alcool-free Cipriani Bellini.
"Harry", non a caso, è il più completo. Dolce e salato si uniscono alla cultura Cipriani, cioè il libro con le ricette del celebre Harry's Bar.
"Cena per due a Downtown", ovvero la semplicità della pasta, accompagnato al condimento. Ovviamente, non manca il Bellini Cipriani.
"Bellini" racchiude l'anima di Cipriani Food: dalla colazione dolce, passando per alcuni dei primi più classici, fino all'aperitivo. Quello originale, inventato da Giuseppe nel 1948 per celebrare l'inizio della pace.

Nuota libero nei mari artici e si nutre solo di ciò che trova in natura: per questo il «wild salmon» è un pesce molto ricercato. «Pescarlo non è facile, questione di annate», spiega Giordano Palazzo, patron dell'azienda ittica La Nef. «L'ultima si è rivelata ottima: il 2022 sarà propizio per l'intero mercato italiano»

IL SAPORE SELVAGGIO DELL'ALASKA

di **Chiara Amati**

Come un vino millesimato: se la stagione è buona si va in produzione, altrimenti si rimanda. Quella del salmone selvaggio d'Alaska, pregiatissimo pesce dalle carni color rosso intenso (perché nutrito naturalmente a granchi e gamberetti), è la nuova, preziosa, sfida di alcuni produttori italiani. Come La Nef, azienda marchigiana a conduzione familiare che produce e distribuisce in tutta Italia salmone affumicato e che annovera, tra gli altri, il marchio Coda Nera, alta gamma per l'alta ristorazione. «Non capita sempre di avere a disposizione il salmone selvaggio: quando si parla di pesce in libertà e non di allevamento dobbiamo sottostare alla disponibilità e alla qualità degli animali», spiega Giordano Palazzo, fondatore e presidente di La Nef. Un po' come con le annate buone dell'uva. Ecco perché il progetto, in cantiere da tempo, di pesca e distribuzione del *wild salmon* che nasce nelle acque gelide dei torrenti d'Alaska prima di spostarsi nell'oceano Pacifico del Nord, è cominciato solo ora. «Il pescato della scorsa estate — continua Palazzo —, cioè nel periodo dell'anno, da giugno a settembre, in cui ne è consentita la raccolta, è stato interessante». E così La Nef si è lanciata su un nuovo progetto di mercato. Che l'azienda sta ancora studiando. «All'inizio del prossimo anno testeremo la qualità dei filetti. Se eccellenti, li immetteremo sul mercato in tiratura limitata. Un iter lento che non ammette scorciatoie: vogliamo essere certi di garantire un prodotto sempre al top». Riconoscibile grazie alla dicitura inglese *wild salmon*, il salmone selvaggio dell'Alaska contiene una percentuale di grassi saturi minima: circa 5 grammi, assicurano i produttori, per ogni etto di prodotto contro gli 8-12 di quello d'allevamento.

Per affumicare seguiamo l'antica tradizione baltica nel legno di faggio

Al palato ha una consistenza asciutta, un gusto deciso fin dall'esordio e un finale appena amaricante. «Lo abbiamo pescato nel rispetto degli ecosistemi — continua Palazzo —. Il salmone selvaggio d'Alaska autentico può fregiarsi dell'etichetta MSC (Marina Stewardship Council) che attesta un tipo di pesca ecosostenibile in acque fredde e pulite. Lo lavoreremo e affumicheremo da novembre ad aprile con il metodo artigianale — *à la ficelle* — analogo a quello utilizzato per il salmone d'allevamento. Il pesce viene cioè filettato a mano così da ottenere un grande filetto centrale completamente pulito. Terminata questa fase, viene appeso grazie a una corda legata intorno alla coda e disposto in vecchi forni per permetterne l'asciugatura e l'affumicatura a lungo termine, secondo l'antica tradizione baltica: il fumo sale dal basso e penetra nei pori che acquisiscono quell'affumicatura omogenea che solo il legno di faggio sa conferire. Ogni fase del processo produttivo è sottoposta poi a rigidi criteri di sicurezza, volti a tutelare la catena del freddo, interamente tracciata». Freschezza della materia prima e ricerca della qualità sono, del resto, raccontano da La Nef, i principi cardine alla base della piccola azienda: 25 dipendenti, un centinaio tra agenti e collaboratori sul territorio, 1.800 clienti, 47 milioni di fatturato nel 2019 e sei brand figli della casa madre: oltre a Coda Nera, Noah, Le Grand Blanc, Reserva, Bottega del Mare e Re Salmone. «Abbiamo cominciato nel 1989, proponendo un'eccellenza ittica, all'epoca considerata una prelibatezza per pochi intenditori, nella salumeria di famiglia. Con Coda Nera siamo andati oltre, riuscendo a creare un brand riconosciuto nel mercato del salmone affumicato». L'ultimo progetto? La nuova sede aziendale, sempre nelle Marche. «All'inizio del 2022 ci trasferiremo in un nuovo spazio, segno tangibile della crescita degli ultimi anni: quattromila metri quadrati di superficie a Osimo, a pochi chilometri da Ancona, con ambienti a temperatura controllata e celle frigorifere in grado di scendere fino a 40 gradi sotto lo zero. Avremo anche spazi dove fare degustazioni, show cooking, masterclass e conferenze perché il nostro prodotto, per la lavorazione unica che lo contraddistingue, merita di essere comunicato e conosciuto». Soprattutto il salmone selvaggio d'Alaska.

PASSIONE DI FAMIGLIA

Selvaggio o d'allevamento, «il salmone affumicato Coda Nera (qui sopra) viene selezionato con cura, nel rispetto dei più alti parametri di sicurezza su tutta la filiera. E filettato artigianalmente. La fiducia del consumatore si conquista con serietà e trasparenza», spiega Giordano Palazzo (in basso a sinistra), da oltre trent'anni a capo dell'azienda di famiglia insieme al figlio Nico e alla moglie Lorella

Bun (panini al latte) per Hamburger

*Ricetta di Lucia Carniel**

TECNICHE DI COTTURA
Cottura Professionale Classica/ Lievitazione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 kg farina forte per lievitati (300 W)
250 g latte intero (a temperatura ambiente)
75 g burro morbido
1 uovo e un tuorlo (a temperatura ambiente)
25 g zucchero semolato
2,5 g malto diastasico
12 g sale fino
5 g lievito di birra fresco (4 g se secco)

PROCEDIMENTO
Il giorno precedente
Rovescia nella ciotola della planetaria tutta la farina setacciata, 180 g dal totale del latte, il lievito sbriciolato e il malto diastasico.
Inserisci la foglia e comincia ad impastare e dopo 1 mi- nuto aggiungi il resto del latte.
Lavora per circa 5 minuti: se il composto ti sembra ecces- sivamente asciutto aggiungi qualche cucchiaio di latte. Non eccedere.
Nel mentre, con una frusta, lavora fino ad amalgamarli il burro morbido con le uova, aggiungendole un po' alla volta. Prima di procedere con l'inserimento, inserisci il gancio al posto della foglia e avvia la planetaria.
Incorpora il composto di uova e burro gradualmente nell'impasto alternandolo con lo zucchero (va amalga- mato lentamente per non compromettere la formazione della maglia glutinica); e impasta per circa 20 minuti. Aggiungi il sale sciolto in poca acqua fino ad ottenere un impatto liscio, asciutto ed elastico.
Lascia riposare nella ciotola coperta con pellicola per circa 15 minuti. Al termine fai delle pieghe di rinforzo . Esegui questa operazione per altre 3 volte, a intervalli di 15 minuti, per dare forza all'impasto.
Ungi una ciotola piuttosto capiente d'olio, rovescia l'impasto al suo interno e riponi in frigorifero per almeno 18-24 ore ad una temperatura di 6°C.

Il giorno seguente
Circa 3-4 ore prima della cottura togli dal frigo l'impasto, rovescialo sulla spianatoia, sgonfialo abbassandolo con le nocche e dividilo in triangoli da circa 100 g l'uno. Porta le punte di ogni triandolo verso il centro, pressale bene quindi capovolgi ogni pallina e conferiscile una forma tondeggiante pirlandola con pollice e medio. Appoggiale su una teglia coperta di carta forno, distan- ziandole molto una dall'altra (circa 4/5 per teglia), poi inseriscile in forno impostando la funzione Lievitazione/ Cottura Professionale Lievitazione a 28°C per 2 ore.
Imposta la funzione Cottura Professionale / Cottura Professionale Classica a 200°C (suggerisco di cuocere una teglia per volta) per 20 minuti.
Se vuoi ottenere dei bun più leggeri sostituisci il latte con l'acqua.

* *autrice del blog L'Ultima Fetta, www.lultimafetta.it*

SLOW KITCHEN

Il tempo da gustare, buono e sano

Tecnologie e metodi innovativi di cottura del forno V-ZUG Combair Steamer V2000 aiutano ad organizzare il tempo in cucina e trasformano anche i piatti più veloci in un momento sano e gustoso

Viviamo in un'epoca in cui il valore del tempo è sempre più apprezzato, ma al tempo stesso controverso.
Sempre più veloci, ma consapevoli che ci sia bisogno di tempo per se stessi. Il tema del "fast food" pare superato, o per lo meno la vera sfida del contemporaneo è quello di renderlo sano, appetibile, gustoso. Le nostre High Performance Kitchen nascono e si sviluppano anche in quest'ottica: farvi guadagnare del tempo e ottimizzare le lavorazioni (e i risparmi sia energetici che economici che temporali) nella vostra gestione quotidiana dei pasti. L'hamburger è storicamente considerato il cibo fast per antonomasia, legato all'immaginario di una cosa gustosa, ma poco sana, da consumare in piedi o appoggiati, più che seduti, da qualche parte. Noi, grazie ad una speciale ricetta di Lucia Carniel, "L'Ultima fetta", lo abbiamo trasformato in un oggetto dei desideri. Non vogliamo parlare di "burger gourmet", ma di come un panino, se ben fatto e curato, possa trasformarsi in un'esperienza sensoriale. Al cosiddetto BUN, il panino soffice dalla forma rotonda e dal gusto neutro caratterizzato da una cupola ricoperta da semi di sesamo, uniamo carne, verdure e molta fantasia.
Con una base così aperta ad accoppiarsi con qualsiasi cosa, creare il proprio piatto ideale diventa un gioco da ragazzi, veloce, ma sano e tutte le volte sorprendente.
La cottura professionale pane classica del forno V-ZUG Combair Steamer V2000 ci permette di ottenere dei bun perfetti da farcire poi con i risultati ottenuti dalla cottura aria calda a vapore: cavolo viola, verdure di stagione, fino a filetti e arrosti. Non c'è limite alla fantasia nel progetto del proprio panino perfetto, ma non c'è limite nemmeno alla creazione improvvisata dal momento che tutto ciò che cuciniamo possiamo metterlo sottovuoto e riutilizzarlo al momento opportuno, per farcire. Sforni il bun (o se è già pronto lo rigeneri nel forno a vapore), apri la busta con le verdure o la carne o quello che avevi cucinato e poi confezionato sottovuoto, componi il panino… e il resto è solo piacere e salute. La nostra "micro architettura di gusto", fatta di mattoni cucinati a puntino, diventerà il piatto più gettonato della nostra cucina.
E mordere con gusto, ma senza remore e sensi di colpa, un panino del genere, ci rende felici due volte.

www.frigo2000.it

Dietro alla produzione c'è una filiera corta attenta alla qualità. Giovanna Frova, country manager per l'Italia di Switzerland Cheese Marketing, spiega: «Da 700 anni gli abitanti della regione dell'Appenzello realizzano questo prodotto usando una formula artigianale tramandata di padre in figlio»
Nel cantone in cui è originario, l'arte casearia è il primo motore economico ed un elemento identitario

APPENZELLER, LA RICETTA SEGRETA

di **Gabriele Principato**

C'è una ricetta segreta e misteriosa alla base di uno dei più amati formaggi svizzeri. Che negli ultimi anni sta iniziando a essere conosciuto e cercato anche in Italia: non solo per il suo gusto deciso, ma anche per la filiera corta che sta dietro alla produzione, attenta alla qualità e al benessere animale. «Da 700 anni gli abitanti della regione dell'Appenzello — meno di un'ora di automobile da Zurigo — producono il formaggio più aromatico del Paese usando una ricetta segreta e artigianale tramandata di padre in figlio», racconta Giovanna Frova, country manager per l'Italia di Switzerland Cheese Marketing. L'appenzeller è un formaggio a pasta semi dura di latte vaccino, celebre per la fragranza e l'aroma donati dalle erbe misteriose impiegate nella sua lavorazione. Nel cantone in cui è prodotto l'arte casearia è il primo motore economico, ed un elemento identitario come il rito della transumanza e altre usanze secolari ancora ben vive nella popolazione: dalla Streichmusik — suonata da piccoli gruppi musicali composti di solito da salterio tedesco, violino, viola e violoncello —, al Talerschwingen, il tipico canto locale che viene accompagnato dal suono di una moneta da 5 franchi fatta ruotare velocemente in una grande ciotola. Ogni anno si producono 10 mila tonnellate di appenzeller in 45 caseifici, perlopiù a conduzione familiare. Le forme sono vendute soprattutto in Svizzera e in Germania, dove è consumato anche nelle colazioni salate. Dentro dei bagel, ad esempio, con scalogni cotti nel vino, oppure farciti con cipolle rosse e fiori di cappero. «Il suo sapore aromatico e fruttato, l'appenzeller, lo deve alle cure di cui è circondato nei suoi primi mesi di stagionatura, durante i quali è spazzolato a mano e immerso nella misteriosa gelatina d'erbe locali, la cui composizione è il segreto gelosamente conservato ancora oggi», spiega Frova. Non rappresenta un mistero, invece, l'impiego del latte fresco crudo nella lavorazione di questo formaggio. «L'attenzione al benessere animale è massima, le mucche — tutte di razza bruna — si nutrono solo di erba fresca e passano moltissimo tempo a pascolare all'aria aperta sulle pendici e le alture del Lago di Costanza e fino al massiccio del Säntis». L'appenzeller può essere prodotto, infatti, solo in questa parte della Svizzera Orientale: nei Cantoni di Appenzell Interno ed Esterno, in alcune parti dei Cantoni di San Gallo e Turgovia, ed esclusivamente nel rispetto della ricetta tradizionale. «Un'esclusività certificata dal marchio che si trova sulla parte inferiore delle sue forme». E ne garantisce la qualità della filiera e del procedimento di produzione. «Oggi ne esistono diverse varietà: dolce e aromatico, piccante, extra piccante e bio dolce, a basso contenuto di grassi». Anche la stagionatura può variare dai 3 ai 6 mesi. «Viene soprattutto consumato in purezza — racconta Frova —, accompagnato da marmellate di verbena o di zucca. Ma grazie al suo sapore deciso si presta benissimo anche alla ricettazione, perché è in grado di conferire carattere alle preparazioni». Celebre e tipica è la fonduta di appenzeller. «Questo perché la sua pasta semi dura è particolarmente adatta ad essere fusa». La ricetta tradizionale della Svizzera Orientale non è difficile da eseguire. Si inizia strofinando con uno spicchio d'aglio le pareti interne del *caquelon*, ossia la pentola in ghisa o ceramica tipicamente usata per questa preparazione. Poi, l'appenzeller grattugiato — spesso unito al tilsiter, un altro formaggio svizzero — deve essere mescolato con la maizena, il sidro di mele fermentate e del succo di limone. A questo punto il composto va portato a ebollizione senza mai smettere di rimestare. Una volta raggiunta la consistenza corretta, il tutto deve essere profumato con una spruzzata di acquavite di mela e regolato di pepe e noce moscata. Poi, non resta che portare ancora una volta brevemente a ebollizione prima di servire a tavola. «Questo è un piatto gioviale — spiega Frova —, che in Svizzera è tipico dei momenti di convivialità». In Italia, invece, si utilizza soprattutto negli aperitivi, servito in purezza con pani ricercati e frutta secca.

L'attenzione al benessere animale è massima, le mucche si nutrono solo di erba fresca

STORIA E TRADIZIONI

In alto e a sinistra, delle forme e un pezzo di appenzeller, formaggio a pasta semi dura di latte vaccino, celebre per la fragranza e l'aroma donati dalle erbe misteriose impiegate nella sua lavorazione. Sopra, degli edifici tipici svizzeri nella città di Appenzello, a un'ora da Zurigo

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Forno NEFF Slide&Hide®

Soluzioni innovative, funzionali ed eleganti che danno sfogo alla propria passione in cucina con un tocco di gusto e creatività

Spazio alla creatività in cucina

CUCINARE DIVERTENDOSI GRAZIE AGLI ELETTRODOMESTICI NEFF, PENSATI PER ISPIRARE LE PERSONE

Un appassionato lo sa bene… non si cucina seguendo semplicemente una ricetta ma affidandosi al proprio istinto, rispettando gli ingredienti ed esaltandone il gusto.
Questo significa metterci un pizzico d'amore per ciò che si crea, per sé e per i propri ospiti.
NEFF, da oltre 140 anni, produce i propri elettrodomestici con passione, innovazione e massima attenzione alla qualità, inspirandosi alle persone per soddisfare appieno le loro esigenze, portando in cucina il piacere di vivere ogni volta un'esperienza unica.

FORNI CHE FANNO SENTIRE VERI CHEF
Ancora più belli ed eleganti nella finitura in acciaio spazzolato Graphite Grey, i forni FullSteam NEFF rendono davvero sorprendente ogni momento in cucina.
A distinguerli, la porta Slide&Hide®, che scompare nel forno per offrire ancora più libertà di movimento. Un forno 3in1 che unisce le prestazioni di un forno tradizionale con quelle di un forno a vapore per scegliere fra una cottura 100% a vapore, 100% tradizionale oppure con l'aggiunta di impulsi di vapore alla cottura tradizionale. In più, è dotato della funzione SousVide, una tecnica molto utilizzata dai grandi chef, che permette di esplorare nuovi orizzonti di gusto grazie al vapore e a una cottura lenta e delicata di pietanze conservate sottovuoto. Inoltre, i forni NEFF presentano il sistema Circotherm® che, grazie ad una speciale resistenza posta attorno alla ventola dell'aria, permette al calore di distribuirsi in modo omogeneo su tutti i ripiani del forno senza che i sapori si mescolino tra di loro. I forni intelligenti di NEFF possono essere connessi all'app Home Connect che ti consente di gestire l'elettrodomestico da remoto come ad esempio, impostare a distanza il programma di cottura desiderato o preriscaldare il forno ancora prima di essere a casa. Oggi è anche possibile dialogare con il forno tramite i più noti dispositivi di controllo vocale.
Home Connect può essere anche una preziosa fonte di ispirazione, perché si può scegliere tra tantissime ricette, con l'indicazione del programma più adatto per realizzarle.

2IN1: PIANO COTTURA CON CAPPA INTEGRATA
Innovativo è anche il piano cottura con cappa integrata che unisce la flessibilità dei piani a induzione NEFF alla potenza di aspirazione della cappa. Una perfetta combinazione che offre tantissimi vantaggi.

La tecnologia FlexInduction, permette di sfruttare tutta la superficie del piano, utilizzando pentole e padelle di grandi dimensioni e forme diverse, distribuendo il calore in modo omogeneo. Dotata di sensore automatico di qualità dell'aria, la cappa si attiva automaticamente regolando il livello di aspirazione in base ai fumi e vapori emessi senza distogliere la propria concentrazione durante la preparazione delle ricette. E i filtri? Sono facilmente estraibili e lavabili direttamente in lavastoviglie. A queste caratteristiche, si unisce la massima flessibilità di installazione, sia in modalità filtrante che aspirante. La soluzione ideale per cucine a isola o open space, dove la cucina si unisce al soggiorno creando un ambiente unico.

Piano cottura con cappa integrata NEFF

IL DETTAGLIO

Quando si realizza il piano della cucina in laminato, spesso non si sa come finire la parte frontale a vista. Qui si è scelta una lastra sottile in ottone spazzolato. Lo scasso dell'anta funge invece da maniglia: una feritoia lunga che rende l'insieme molto pulito

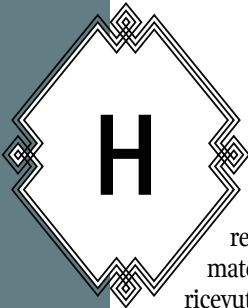
Un ambiente attrezzato ma invisibile, completamente integrato nel soggiorno come se fosse un mobile. Il trucco? «Tinta unita» ed elettrodomestici a incasso

MONOCOLOR, MIMETIZZARSI CON ELEGANZA

di **Clara Bona**
foto di Giulio Oriani e Beatrice Vergani / Vega MG

Una cucina essenziale, dalle linee pulite, che assomigli a un mobile. Ecco le richieste della padrona di casa: far «scomparire» la cucina lungo la parete del soggiorno. Da qui è nata l'idea progettuale: invece di cercare di chiuderla o schermarla, si è pensato di mimetizzarla utilizzando il trucco del monocolor. È stata infatti scelta una sola tinta per rivestire sia le ante dei mobili che le pareti della stanza. Una soluzione molto decisa e caratterizzante, soprattutto perché il colore è forte e intenso: il bianco sarebbe stato troppo scontato, così come tutti i colori chiari. Abbiamo preferito osare e la scelta finale è stata una tonalità neutra ma molto calda e decisa, un mix tra il grigio e il marrone che rende l'insieme raffinato ed elegante. Per aggiungere una nota ancor più preziosa, tutti i dettagli sono stati realizzati in ottone. E sempre per non farla apparire come una normale cucina sono stati eliminati i pensili. Tutti gli elettrodomestici sono a incasso totale e posizionati sotto al piano, compresi frigo e freezer, che sono stati pannellati e laccati, in modo da apparire come le ante lisce di una credenza. L'illuminazione arriva dall'alto, con tre lampade nere di Tom Dixon di forme differenti posizionate in linea sul piano di lavoro. Una scelta di design geometrica, ravvivata dalle calotte dorate all'interno. Davanti alla parete attrezzata c'è la zona pranzo, arredata con un tavolo rotondo anni Cinquanta con gambe in ferro nero e piano in legno rivestito da un vetro trasparente. Le sedie nere con le gambe in legno di Charles Eames sono invece un classico del design. Questo tavolo di solito è lasciato a vista, ma si sta avvicinando il Natale perciò è vestito a festa, con una mise en place giocata nei toni del bianco, nero e oro. Un mix di vecchi servizi e candele, per un'atmosfera magica.

Tè e spezie acquistate in viaggio, scrub casalinghi oppure foto di famiglia stampate e impacchettate in scatole di pregio da decorare in casa

IL VALORE DEL REGALO FAI DA TE

Testo e foto di **Irene Berni**

Ho vissuto in una famiglia che aveva una particolare idea di regalo. I miei genitori mi hanno insegnato ad utilizzare i beni materiali per coltivare il mio mondo interiore: da loro non ho mai ricevuto doni ordinari ma piuttosto qualcosa che stimolasse la mia creatività. Spesso erano oggetti di poco valore ma utili a rendermi contenta nel mio tempo libero. Niente che potessi mostrare con orgoglio agli amici, ma cose di cui avrei goduto pienamente soprattutto quando nessuno mi poteva vedere. Il mio primo kit per il cucito, alcuni strumenti per cucinare accompagnati da ricette, collezioni di cartoline dei miei posti preferiti, libri da colorare e pastelli. Credo che nel mondo di oggi, in cui possediamo quasi tutto ciò di cui abbiamo bisogno, sia ancora più bello ricevere un dono di questo tipo. Qualcosa che ci inviti a fare, pensare, prenderci il tempo. Per fare questo genere di regali spesso non dobbiamo nemmeno uscire di casa. Talvolta basta condividere un pò di quello che si possiede. Riusare, riciclare. Privarsi di una parte dei nostri oggetti preferiti ha senz'altro più valore che comprare qualcosa di dozzinale all'ultimo minuto in un centro commerciale. Nel mio ultimo viaggio in Marocco ho acquistato di proposito più té e spezie del necessario, sapendo mi sarebbero tornati utili per i regali di Natale. Anche quando scopro un nuovo artigiano o un produttore locale faccio una piccola scorta per poter all'occorrenza avere qualcosa in più da regalare alle persone care. Durante le festività metto sottosopra la casa: riunisco le scatole più belle che ho collezionato (di dolci, caramelle o di cartoleria), i nastri riciclati e quelli che ho tinto con caffè o bucce di cipolla (è sufficiente bollirle in acqua e poi immergerci il tessuto già bagnato e portare di nuovo a bollore lasciandole immerse per circa un'ora). Gioco con la carta per fare stelle di Natale. Nello studiare il pensiero e nell'incartarlo probabilmente ricevo di più gioia di quanta ne provi il destinatario.

L'IDEA

Aggiungete un oggetto acquistato a quel che fate a mano: un set di cucchiai dosatori fanno da chiudipacco alla ricetta scritta in bella calligrafia

FAI DA TE

Uno scrub casalingo per il corpo: 3 cucchiai di sale grosso, 2 di sale fino, uno di miele, 5 gocce di essenza alla lavanda, un cucchiaino di chicchi di lavanda

I RICORDI

Riciclate una scatola in cartone per regalare le vostre foto stampate: io lascio la mia preferita per decorare il pacchetto all' esterno

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

«Fatto in casa», ovvero preparato con il cuore

CIÒ CHE CUCINIAMO CON LE NOSTRE MANI È PIÙ CURATO E GENUINO E CON BIMBY® POSSIAMO CREARE PRODOTTI DA FORNO SANI E SQUISITI SIA DOLCI SIA SALATI, CON INGREDIENTI BIO E SENZA GLUTINE, LIEVITATI ALLA PERFEZIONE

Cosa c'è di più buono di ciò che è fatto con le proprie mani? «Fatto in casa» non è solo la caratteristica della genuinità, ma anche di una cucina che ha il cuore tra i suoi ingredienti. Perché «Fatto in casa» vuol dire metterci cura e passione, ma anche di ottimizzare i tempi di preparazione del menu della giornata o della settimana e di privilegiare a tavola scelte sostenibili,tra spesa intelligente e anti-spreco. Sono queste le ultime tendenze in cucina e Bimby® si dimostra anche in ciò il miglior alleato.

Non si limita a infondere ispirazione e creatività a ogni portata, facendo in modo che qualsiasi piatto si distingua sempre per gusto e originalità. Il suo segreto è l'aggiornamento continuo e la capacità di offrire un supporto pratico e creativo sia nella preparazione dei piatti di tutti i giorni, sia nella realizzazione di proposte gourmet e di tendenza, rendendole alla portata di ognuno con risultato garantito. Con l'ultimo modello Bimby® TM6 si possono realizzare infinite preparazioni, senza pensieri, grazie alle «Modalità»: azioni che svolge in automatico, accessibili con un touch dalla schermo di 6,8'. E anche grazie a Cookidoo®, la piattaforma digitale con 7.800 ricette italiane tutte in modalità guidata. Bimby® si dimostra un assistente affidabile e irrinunciabile anche per la creazione di prodotti da forno dolci e salati.

E proprio per offrire suggerimenti e indicazioni Bimby® presenta il nuovo libro *I tuoi Lievitati con Bimby® pane, pizza e altri sfizi*, un punto di riferimento da consultare quando si desidera coccolare noi stessi e i propri cari con una croccante pizza casalinga o con un dolce che fa tanto Natale, anche se chiede pazienza e cura. Una raccolta di nuove ricette – tutte accessibili da Bimby® TM6 attraverso Cookidoo® - da quelle tradizionali alle più innovative, ma anche un manuale che può aiutare a esaltare quel meraviglioso combinato di sapienza, tecnologia e amore per la buona tavola che è Bimby®.

Una guida anche per preparare con Bimby® TM6 le farine selezionando gli ingredienti base - ad esempio bio o senza glutine - e scoprire i metodi per preparare con Bimby® il lievito madre e altri agenti lievitanti. E anche per utilizzare al meglio la Modalità Fermentazione per la lievitazione perfetta dei diversi impasti: un superpotere che rende ancora più unico Bimby® TM6. Per maggiori informazioni: www.bimby.it. Per prenotare una dimostrazione: www.bimby.vorwerk.it/ per-averlo

I 50 ANNI DEL ROBOT DA CUCINA PIÙ AMATO DI SEMPRE

bimby 50 anni

Correva l'anno 1971 quando Vorwerk ha lanciato sul mercato europeo il primo vero e proprio robot da cucina: una rivoluzione che ha consacrato la nascita di Bimby®, il prodotto iconico oggi conosciuto e amato dai consumatori di tutto il mondo e che quest'anno celebra 50 anni di successi. Dopo sette generazioni di apparecchi e con oltre 120 ingegneri che lo hanno continuamente perfezionato, Bimby® è adesso presente nelle cucine di tutto il mondo. Nel suo DNA, Bimby® riporta anche valori come la sostenibilità - declinata nel no waste - l'equilibrio nutrizionale delle ricette, l'attenzione agli stili di vita e al valore del tempo di chi abitualmente si occupa della cucina e la durabilità di un oggetto che diventa un compagno di vita. Perché Bimby® non è solo un elettrodomestico: è un mondo aperto su tutte le declinazioni del food.

UN NATALE SENZA GLUTINE CON BIMBY® E
Il Tiramisù di Damiano Carrara

Per il Natale 2021 Damiano Carrara ha realizzato, in esclusiva per Bimby®, 6 ricette di dolci lievitati. Ingredienti semplici che uniti insieme creano preparazioni uniche e particolari, grazie all'aiuto di Bimby® e delle Modalità Spiga e Fermentazione. Per tutto dicembre Damiano Carrara e Stefania Corrado guideranno nella preparazione delle ricette sul canale IGTV BimbyItalia https://www.instagram.com/bimbyitalia/

RICETTA DEI TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

Savoiardi: *180 g di albumi, 150 g di zucchero, 2 g di scorza di limone tritata, 1 g di sale, 105 g di farina di riso, 120 g di tuorli, 45 g di amido di mais, zucchero a velo q.b.*

Pate à bombe al mascarpone: *270 g di panna (min. 30% di grassi), 270 g di mascarpone.*

Bagna al caffè: *250 g di acqua, 75 g di zucchero, ½ arancia (la scorza senza parte bianca),1 g di cardamomo in polvere, 250 g di caffè espresso.*

PREPARAZIONE

Savoiardi

• Preriscaldare il forno in modalità ventilata a 180°C e foderare una teglia con carta forno. Posizionare la farfalla. Mettere nel boccale gli albumi e 75 g di zucchero, montare: vel. 3.5 fino a che non sono spumosi (4 min. ca). In una ciotola mescolare le polveri, 75 g di zucchero, i tuorli e la scorza di limone. Togliere la farfalla. Trasferire in una ciotola.

• Mettere nel boccale pulito il composto di polveri e tuorli, montare: 10 sec./vel. 2, poi: 20 sec./vel. 5. Trasferire in una ciotola.

• Con una spatola amalgamare delicatamente gli albumi metà alla volta al composto di tuorli, facendo attenzione a non smontarlo.

• Stendere sulla teglia il composto e spolverizzare con zucchero semolato e zucchero a velo. Cuocere in forno per 15-18 min. (180°C). Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

• Una volta freddo, coppare 2 basi di savoiardo con un disco coppapasta (Ø 16 cm).

Pate à bombe al mascarpone

• Posizionare la farfalla. Mettere nel boccale il mascarpone e metà panna, mescolare: vel. 2.5 (1 min. ca), fino a raggiungere un composto cremoso. Togliere la farfalla e trasferire in una ciotola. Aggiungere i semi di vaniglia e amalgamare. Pulire boccale e farfalla.

• Posizionare la farfalla. Mettere nel boccale i tuorli e montare: 5 min./vel. 3. In un pentolino scaldare l'acqua e lo zucchero e sciogliere fino ad arrivare a una temperatura di 121°C.

• Montare: 10 min./vel. 3, versando a filo dal foro del coperchio lo sciroppo. Togliere la farfalla. Trasferire il composto nella ciotola con il composto di panna e mascarpone, mescolare delicatamente con una frusta.

• Aggiungere la gelatina non calda e amalgamare delicatamente con la frusta.

Bagna al caffè

• Mettere nel boccale acqua, zucchero, scorza di arancia e cardamomo, scaldare: 7 min./100°C/vel. 1. Sistemare un colino a maglia fine sopra una ciotola, filtrare la bagna e lasciare raffreddare, aggiungere il caffè.

TERMINARE LA PREPARAZIONE

• Sistemare un disco di savoiardo in un anello da pasticceria (Ø 16 cm) e bagnarlo con la bagna al caffè, formare uno strato abbondante di pate à bombe, aggiungere il secondo disco di savoiardo, bagnarlo e coprire con altra pate à bombe. Riporre per 30 min. in abbattitore o 2-3 ore in congelatore.

• Una volta raffreddata, rimuovere l'anello e sistemare su un piatto da portata. Spolverizzare con cacao amaro e servire.

CONSIGLI

La base biscotto del tiramisù è senza glutine. È possibile realizzarlo anche in maniera tradizionale sostituendo la farina di riso e l'amido di mais con 150 g di farina tipo 00.

I PROTAGONISTI

In alto, da sinistra a destra: Vincenzo Santoro, presidente della giuria di Artisti del Panettone 2021 e vincitore della scorsa edizione. A seguire: Andrea Besuschio, Luigi Biasetto, Maurizio Bonanomi, Francesco Borioli di Infermentum, Luca Cantarin, Salvatore De Riso In basso, sempre da sinistra a destra: Stefano Laghi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri, Andrea Tortora, Carmen Vecchione, i fratelli Prisco e Giuseppe Pepe, Mattia Premoli

ARTISTI DEL PANETTONE 2021

di **Chiara Amati**

Torna a Milano l'evento che celebra il dolce simbolo delle Feste. Al quarto anno, Artisti del Panettone si terrà sabato 11 e domenica 12 dicembre a Palazzo Bovara. «In presenza. La gente ha voglia di ripartire: il panettone artigianale è quella coccola in più che fa stare bene. Lo dimostrano gli ordini che stiamo ricevendo: tantissimi. Sarà un Natale stimolante e il fatto di ritrovarci fuori casa, con le dovute precauzioni, fa ben sperare». Classe 1952, pugliese di nascita, ma trapiantato a Milano dove fonda e gestisce la pasticceria Martesana, Vincenzo Santoro, sarà il presidente di giuria per avere vinto la precedente edizione con un lievitato tradizionale «che è ancora il più richiesto. Nessuna tendenza particolare — spiega —. A fare la differenza sono casomai la ricerca della materia prima e l'abilità nel mixare gli ingredienti. Io ad esempio uso almeno due tipi diversi di farina e ai canditi croccanti abbino sempre della frutta candita più morbida. È gusto che si aggiunge al gusto. Emoziona». Parte della iniziativa promossa da Confcommercio Milano Happy Natale Happy Panettone, con la media partnership di *Cook Corriere della Sera*, de *La Gazzetta dello Sport* e di *MI Tomorrow*, la due giorni vedrà darsi battaglia i migliori maestri pasticcieri d'Italia: da Luigi Biasetto a Paolo Sacchetti, da Salvatore De Riso ad Andrea Tortora, da Vincenzo Tiri a Maurizio Bonanomi, passando per Andrea Besuschio, Luca Cantarin, Stefano Laghi, i fratelli Giuseppe e Prisco Pepe. E poi Carmen Vecchione, Francesco Borioli del Laboratorio Infermentum e Mattia Premoli. Tutti chiamati a realizzare il classico milanese basso e senza glassa. «Sarà una competizione ai massimi livelli, chiunque può vincere», sottolinea Santoro che, nella valutazione dei lievitati, sarà affiancato da una giuria di giornalisti esperti. Il vincitore verrà premiato domenica 12 dicembre alle 11,30 dallo chef Alessandro Borghese. Con lui anche la conduttrice televisiva Giulia Salemi.

Artisti del Panettone non è soltanto competizione. Ad arricchire il calendario anche masterclass gratuite, live cooking, talk e degustazioni dei preparati (acquistabili in loco o attraverso il sito *cosaporto.it*) dei maestri in gara che spiegheranno come riconoscere un vero lievitato artigianale. Grande attesa, poi, per il flair bartender Giorgio Facchinetti, esperto in mixologia. A lui il compito di abbinare a ogni dolce il cocktail più indicato. E per i cuochi APCI — Tommaso Arrigoni, Vincenzo e Salvatore Buttické, Lorenzo Buraschi, Theo Penati, Giuseppe Postorino, Sara Preceruti, Andrea Provenzani e Fabio Zanetello — con le interpretazioni salate del più classico panettone.

Da segnalare il progetto «Giovani Artisti» che, in collaborazione con Confcommercio Milano e Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, intende sostenere i pasticcieri di domani con lezioni in aula tenute dai protagonisti dell'evento e con una formazione ad hoc nei laboratori di importanti pasticcerie del milanese.

Infine, Artisti del Panettone è anche format televisivo con due speciali natalizi di due puntate ciascuno in onda l'11 e il 18 dicembre dalle 18 su Sky Uno e Now. Stesso giudice, Vincenzo Santoro, e stessi concorrenti con creazioni inedite da replicare a casa partendo dagli avanzi dei lievitati. Ambasciatore dei sapori della Costiera Amalfitana, Sal De Riso — vincitore del Panettone World Championship 2021 e dell'edizione 2019 di Artisti del Panettone — ammette: «Sarà divertente vedere come uno stesso dolce di base possa diventare tanti dessert differenti. Io ad esempio trasformerò un pezzetto di panettone in un budino glassato al cioccolato ricoperto da crema di torrone. Una ricetta facilissima, ma soprattutto anti-spreco. Ripartire è anche questo». Tutte le info su *artistidelpanettone.it*